Contenido ES

1. **Indicaciones de seguridad**
2. **Utilización del Timer/temporizador**
3. **Utilización de la olla rápida**
4. **Indicaciones de uso**
5. **Cocinar con la olla rápida**
6. **Cuatro métodos para liberar la presión**
7. **Cuidados de la olla rápida**
   Limpieza, conservación, mantenimiento
8. **Múltiples aplicaciones**
9. **Declaración de garantía**
10. **Exención de responsabilidad**
11. **Solución de averías**
12. **Recetario**
13. **Tabla de tiempos de cocción**
14. **Servicios de asistencia técnica WMF**

Consultar numeración en el interior de las dos contraportadas.

*) Es posible que los colores presenten divergencias

ES

PT

1. Indicaciones de seguridad

1. Lea detenidamente las instrucciones y todas las indicaciones antes de empezar a utilizar la olla rápida WMF. La incorrecta utilización de la olla podría dañarla.

2. No deje la olla rápida a nadie que no haya leído antes las instrucciones.

3. Mantenga a los niños alejados de la olla cuando la esté utilizando.

4. No utilice nunca la olla rápida en el horno. Las altas temperaturas dañarán los mangos, las válvulas y los dispositivos de seguridad.

5. Cuando esté bajo presión, tenga mucho cuidado al mover la olla. No toque ninguna superficie caliente. Utilice los mangos y los botones. En caso necesario, utilice guantes.

6. Utilice la olla rápida sólo para los fines previstos.

7. Esta olla cocina por presión. La utilización de la olla para otros fines podría ocasionar quemaduras. Asegúrese de haber cerrado la olla correctamente antes de ponerla en la fuente de calor. En el manual de instrucciones encontrará información al respecto.

8. No fuerce nunca la olla para abrirla. Antes de abrirla, asegúrese siempre de que la presión ha sido completamente liberada. En el manual de instrucciones encontrará información al respecto.

9. No utilice nunca la olla sin haber echado antes agua, de hacerlo, le ocasionaría graves daños. Mínimo: 1/4 l de líquido.

Observación importante:
Asegúrese de que no se evapore todo el líquido. Las piezas de plástico podrían derretirse y dañar la olla. También podrían quemarse los alimentos o derretirse el aluminio del fondo y dañar la placa. Si esto sucediera, apague la fuente de calor y no mueva la olla hasta que se enfríe completamente.

10. No llene la olla nunca más de 2/3 de su capacidad. Cuando cocine alimentos que se expandan durante la cocción, como arroz o verduras secas, llene la olla, como máximo, hasta la mitad de su capacidad y observe las instrucciones complementarias del fabricante de la olla.

11. Mantenga la olla controlada en todo momento. Regule la potencia de calor para que el indicador no suba del correspondiente anillo naranja. Si no se reduce la potencia del calor, saldrá vapor por la válvula. Los tiempos de cocción serán diferentes y la pérdida de líquido puede ocasionar averías.

12. Utilice sólo las fuentes de calor indicadas en el manual de instrucciones.

13. Cuando cocine carne que tenga piel (como lengua), que pueda inflarse bajo el efecto de la presión, no pinche la carne mientras la piel esté hinchada, puesto que podría quemarse.

14. Agite la olla antes de abrirla, para que las burbujas de vapor no salpiquen y usted no se queme. Esto resulta especialmente importante cuando efectúe una descompresión rápida o sosteniendo la olla bajo un chorro de agua corriente.

15. Cuando efectúe una descompresión rápida o poniendo la olla bajo un chorro de agua corriente, mantenga las manos, la cabeza y el cuerpo fuera de la zona de peligro. Podría dañarse con el vapor que sale.

16. Antes de utilizar la olla, compruebe que los dispositivos de seguridad, las válvulas y las juntas están en perfectas condiciones de funcionamiento. Sólo así se podrá garantizar el funcionamiento seguro de la olla. En el manual de instrucciones encontrará información al respecto.

17. No utilice la olla para freír alimentos a presión con aceite.

18. No manipule los sistemas de seguridad. Limítese a cumplir las instrucciones de mantenimiento indicadas en las instrucciones de uso.

19. Cambie periódicamente las piezas que sufran desgaste (véase la garantía). Las piezas que se decoloren, se agrieten o presenten otros daños o bien que no asienten correctamente, deberán cambiarse por piezas de repuesto originales WMF.

20. Utilice siempre piezas de repuesto originales WMF. Utilice especialmente siempre ollas y tapas del mismo modelo.

21. No utilice la olla rápida si está dañada o deformada completamente o sólo en parte, o bien, cuando no funcione tal y como se indica en el manual de instrucciones. En este caso, acuda a su tienda especializada WMF más cercana o a uno de los servicios técnicos indicados en este manual.

Indicaciones de seguridad importantes para el Timer/temporizador y las pilas:

El Timer/temporizador no es apto para niños menores de 3 años porque contiene piezas pequeñas que los niños pueden tragarse o aspirar (la tapa de las pilas, la junta, las pilas). Si la pantalla LCD se rompe, tenga cuidado para no lesionarse con el cristal. Tenga cuidado para que el cristal líquido no entre en contacto con la piel, los ojos o la boca. La pila que se entrega no es recargable. Al cambiar las pilas, tenga cuidado para no dañarse con los contactos. Las pilas pueden soltar líquido. Si el líquido de las pilas entra en contacto con las manos o con la ropa, lave los puntos afectados inmediatamente con agua. Si el líquido de las pilas entra en contacto con los ojos, deberá aclararlos con abundante agua y acudir a un médico. No se puede dañar, perforar, ni tirar al fuego las pilas. Cambie las pilas siempre por otras del tipo que se indica en este manual de instrucciones. No elimine nunca el Timer/temporizador y las pilas gastadas tirándolas a la basura doméstica, sino en los lugares de recogida de basura municipales previstos específicamente para ello.

Guarde estas instrucciones de uso.

2. Utilización del Timer/Temporizador

La olla rápida se puede utilizar con o sin Timer/temporizador.

Observación importante:
No coloque el Timer/temporizador cerca de ningún imán.
El Timer/temporizador está ajustado al mango y no se puede cambiar. Si tiene varias ollas rápidas WMF Perfect Ultra con Timer/temporizador y los intercambia, éstos podrían fallar.

2.1. Conectar y programar

El Timer/temporizador **(12)** sólo se puede conectar y utilizar cuando está colocado en el mango de la tapa **(5)**.
El Timer/temporizador **(12)** estará conectado cuando la tecla »+« **(25)** esté pulsada. En la pantalla **(20)** se mostrará tras aproximadamente 2 segundos »00«. Utilizando las teclas »+« y »-« **(25)/(26)** podrá ajustar ahora el tiempo de cocción deseado (máx. 99 minutos). Manteniendo la tecla pulsada la olla rápida se activa. Cuando la olla se calienta, se forma presión. El indicador del Timer/temporizador se pone rojo **(24)**. Ahora ya no se puede abrir la olla. Cuando se alcance el nivel de cocción seleccionado, empezará el tiempo de cocción. El Timer/temporizador **(12)** emite una señal acústica (3 veces rápidas) y el indicador cuenta los minutos hacia atrás. El segundero **(22)** de la pantalla **(20)** indica que el tiempo de cocción ha finalizado **(V)**.
Durante el tiempo de cocción se puede corregir el tiempo programado pulsando las teclas »+« o »-« **(25)/(26)**. Esto sólo es posible si el Timer/temporizador está colocado en el mango. El Timer/temporizador se puede desconectar **(12)** en cualquier momento manteniendo pulsadas al mismo tiempo las teclas »+« y »-« **(25)/(26)** hasta que se apaga el indicador.

2.2. Transcurrido el tiempo de cocción

Cuando el tiempo programado finaliza se emite una señal acústica (5 veces rápidas). Se puede

desconectar el sonido pulsando y soltando rápidamente la tecla »+« o »-« **(25)/(26)**.
De otro modo, el sonido de la señal se repite otras cuatro veces. La olla rápida sólo se podrá abrir una vez que la presión haya sido completamente liberada. En este momento, el indicador **(24)** del Timer/temporizador **(12)** cambia de rojo a verde **(W)**. El indicador verde, que está parpadeando, **(24)** se apaga automáticamente transcurrido 1 minuto.

2.3. Extracción del Timer/temporizador

Para quitar el Timer/temporizador del mango **(12)** simplemente hay que tirar de él hacia arriba **(X)**.
No deberá quitar el Timer/temporizador **(12)** hasta que, como mínimo, haya empezado el tiempo de cocción, es decir, cuando el nivel programado se haya alcanzado y el minutero **(21)** esté corriendo. Cuando quite el Timer/temporizador **(12)** , el indicador rojo se apagará **(24)**, pero el minutero **(21)** seguirá funcionando. Transcurrido el tiempo programado, sonará la señal – incluso con el Timer/temporizador quitado – **(12)** hasta cinco veces (véase arriba). A continuación el indicador se apagará.
Durante el tiempo de cocción, podrá quitar el Timer/temporizador **(12)** en cualquier momento y volver a colocarlo. Sólo se podrá corregir el tiempo programado si el Timer/temporizador está colocado **(12)** en el mango de la tapa **(5)**.

2.4. Indicaciones para la limpieza

El Timer/temporizador **(12)** deberá limpiarse siempre con un paño húmedo. No lo sumerja en el agua ni lo meta en el lavavajillas.

2.5. Cambio de las pilas

El compartimento de las pilas se encuentra en la parte trasera del Timer/temporizador (12). Ábralo con una moneda (Y). Coloque las pilas atendiendo a su posición correcta (Z). Será necesario utilizar pilas de litio tipo CR 2450, de 3 voltios. Ciérrelo nuevamente con una moneda **(Y)**.

3. Utilización de la olla rápida

Antes de usar la olla por primera vez

3.1. Para abrir la olla

Gire el mando giratorio **(8)** hasta la posición »abrir/cerrar« **(30a)** y tire de él hacia atrás **(30b)/(A)**. Gire el mango de la tapa **(5)** hacia la derecha, hasta que las marcas de la tapa y del mango del cuerpo coincidan **(B)**.
Levante la tapa.

3.2. Para limpiar la olla

Antes de usar la olla por primera vez, quite las pegatinas y lave todas las piezas (véase el capítulo »Limpieza«).
Gire la tapa y quite el mango **(5)**. Para ello, tire del pulsador naranja **(7)** situado en la parte inferior del mango de la tapa **(5)** en la dirección que indica la flecha, levante la tapa y desengánchelo **(C)**. Quite el anillo-junta **(10)** de la tapa.

3.3. Para cerrar la olla

Enganche el mango **(5)** en la tapa **(D)** y deslice el pulsador naranja **(7)** hasta que encaje perceptiblemente sobre el borde de la tapa.
Coloque el anillo-junta **(10)** en el borde de la tapa de forma que quede situado debajo del borde que dobla hacia dentro.
Coloque la tapa (véase las marcas en la tapa y en el mango de la olla) y gire el mango de la tapa **(5)** hacia la izquierda hasta que haga tope **(B)**. Pulse el mando giratorio **(8)** hacia delante **(A)** y ajuste el nivel 1 ó 2 **(30c)/(30d)**.

4. Indicaciones de uso

4.1. Comprobación de los dispositivos de seguridad antes de cada uso

Asegúrese de que el anillo-junta **(10)** y el borde de la tapa están limpios. Compruebe visualmente que la bola está asentada correctamente en la válvula de seguridad **(4)** situada en la parte inferior de la tapa **(E)**.
Si la bola se encuentra en la cámara superior de la válvula de seguridad/de la automática de cocción **(4)**, retire el mango **(5)** y presione la bola con el dedo introduciéndola en la cámara inferior **(F)**.
Compruebe la movilidad de la válvula principal **(3)** presionándola con el dedo (G). Compruebe si la junta indicador de cocción **(2)**, la junta del sistema de presión residual **(13)** y la junta de la salida del vapor **(14)** asientan correctamente y si están dañadas. Enganche el mango **(5)** en la tapa. Coloque la tapa y ciérrela.

4.2. Cantidades de líquido

Para facilitarle la dosificación, el interior de la olla está graduado **(H)**.
Para generar vapor se necesita, al menos, 1/4 l de líquido, independientemente de que se utilice o no el cestillo.
Deberá llenarse la olla rápida hasta los 2/3 como máximo para que su funcionamiento no se vea afectado.
Cuando cocine alimentos que generan espuma y se hinchan (por ejemplo, caldo de carne, legumbres, vísceras, compota), llene la olla sólo hasta la mitad. (Si desea más información, consulte el capítulo »Preparación de alimentos integrales«).
Si desea rehogar algún alimento (cebollas, trozos de carne) antes de cocinarlo a presión, puede utilizar la olla rápida como si se tratase de una olla convencional. Cuando prepare algún plato, antes de cerrar la olla rápida, deberá remover el contenido y añadir la cantidad de líquido necesaria (al menos, 1/4 l).

¡Atención!
No utilice nunca la olla sin suficiente líquido y asegúrese siempre de que el líquido no se consume completamente. Si no observa estas indicaciones, la comida podría quemarse y la olla y los mangos de material sintético podrían resultar dañados (véase las instrucciones de seguridad 9).

5. Cocinar con la olla rápida

5.1. Generalidades

En esta olla los alimentos se cocinan a presión, es decir, con temperaturas superiores a 100 °C. Los tiempos de cocción se reducen así hasta en un 70 %, lo que supone un ahorro considerable de energía. Además, este tipo de cocción rápida mantiene el olor, el sabor y las vitaminas.

5.2. Cocción 2 interiores

Dependiendo del tamaño de la olla, podrá utilizar interiores y soporte. Podrá adquirirlos en una tienda especializada (véase »Accesorios y piezas de repuesto«).

5.3. Calentamiento

Cierre la olla y ajuste el nivel **(8)** recomendado en la tabla de tiempos de cocción **(30c)/(30d)** con el mando giratorio:

Nivel 1 (cocción delicada)
primer anillo naranja

Para preparar alimentos delicados como verduras, pescado o frutas utilice el nivel 1.
En este nivel la cocción es especialmente cuidadosa y mantiene el aroma y los nutrientes.
En el nivel 1 el indicador sólo sube hasta el primer anillo. Una presión excesiva se regula automáticamente con la válvula principal (véase el punto 5.4. Tiempos de cocción).

Nivel 2 (nivel de cocción rápido) segundo anillo naranja

Para preparar todos los demás alimentos utilice el nivel 2 (véase también el punto 8 Múltiples plicaciones). Este nivel le permite ahorrar tiempo y energía. En el nivel 2 el indicador sube hasta el segundo anillo. Una presión excesiva se regula automáticamente con la válvula principal (véase el punto 5.4 Tiempos de cocción).

Conecte el Timer/temporizador **(12)** del mango de la tapa y **(5)** programe el tiempo correspondiente. Ponga a calentar la olla con el fuego más fuerte. Mediante la automática de cocción **(4)**, que sirve al mismo tiempo de válvula de seguridad, se expulsa aire durante la fase inicial de calentamiento hasta que la válvula se cierra emitiendo un sonido y se puede generar presión.
El indicador rojo **(24)** del temporizador **(12)** indica que la olla ya no se puede abrir.
El indicador **(1)** empieza a subir. La ascensión se puede ver en el hueco situado al lado del indicador **(I)** y regular a tiempo el fuego.
El Timer/temporizador **(12)** indica mediante una señal acústica (3 veces rápidas) que se ha alcanzado el nivel programado. A partir de este momento, el tiempo de cocción programado empieza la cuenta atrás **(V)**.

5.4. Tiempos de cocción

El Timer/temporizador **(12)** indica el inicio del tiempo de cocción. Asegúrese de que la posición del anillo permanece **(1)** estable.
Regule el fuego.
Si el indicador **(1)** desciende hasta quedar por debajo del anillo naranja correspondiente, deberá aumentar la potencia de la fuente de calor. El tiempo de cocción se prolongará.
Si el indicador **(1)** supera el nivel ajustado **(30c)/(30d)**, la presión del vapor será excesiva y saldrá perceptiblemente por la válvula principal **(3)** situada delante del mango de la tapa **(5)**. Retire inmediatamente la olla del fuego, espere a que el indicador **(1)** haya descendido al anillo correspondiente, a continuación, colóquela nuevamente en el fuego.

La olla rápida permite lograr tiempos de cocción cortos, porque gracias a la presión del vapor de la olla se alcanzan temperaturas más elevadas:

Primer anillo, aproximadamente 110 °C (45 kPa presión de funcionamiento, 90 kPa presión de regulación) para alimentos sensibles como el pescado o la compota

Segundo anillo, aproximadamente 119 °C (95 kPa presión de funcionamiento, 130 kPa presión de regulación, máx. 150 kPa) para todas las demás comidas

Las personas sensibilizadas con el ahorro energético desconectan la fuente de calor antes de que finalice el tiempo de cocción, porque el calor acumulado en la olla basta para finalizar el proceso.
Un mismo alimento puede tener tiempos de cocción diferentes, ya que la cantidad, la forma y el estado varían.

5.5. Indicaciones para cocinas de inducción

La base TransTherm® **(11)** es apta para todo tipo de placas, incluso para las de inducción. En las cocinas de inducción puede oírse un zumbido si se aplica un nivel de cocción elevado. Este ruido se produce por una cuestión técnica, y no significa que la placa ni la olla estén defectuosas.
El tamaño de la olla deberá coincidir con el del campo de cocción, puesto que de no ser así, existe la posibilidad –especialmente si los diámetros son pequeños– de el campo de cocción (campo magnético) no reaccione en la base de la olla.

5.6. Para abrir la olla

El Timer/temporizador **(12)** indica el final del tiempo de cocción a través de una señal acústica (5 veces rápidas), que –mientras no se desconecte– se repetirá hasta cuatro veces. Se puede desconectar el sonido pulsando y soltando rápidamente la tecla »+« o »-« **(25)/(26)**.

Tiene cuatro posibilidades de liberar la presión de la olla (véase la página siguiente).

La tapa sólo se podrá abrir y retirar de la olla una vez que la presión haya desaparecido completamente. En este momento, el indicador **(24)** del Timer/temporizador **(12)** cambia de rojo a verde (parpadeando) (W). Además, el indicador deberá **(1)** haber desaparecido completamente en el mango **(5) (J)**.
Si el indicador rojo **(24)** está encendido en el Timer/temporizador **(12)**, a pesar de que el indicador **(1)** haya desaparecido completamente en la olla, el sistema de presión residual funcionará. Aflójelo moviendo de nuevo el botón **(8)** hacia adelante y nuevamente hacia atrás **(A)**.

Antes de abrir la olla, agítela. De esta forma se desharán las burbujas de vapor de los alimentos que puedan haberse formado, especialmente en el caso de alimentos líquidos y pastosos, que pueden salpicarle al quitar la tapa. Ahora gire el mango de la tapa **(5)**, tal y como se describe, hacia la derecha y levante la tapa.

6. Cuatro métodos para liberar la presión de la olla

Observación importante:
Si ha cocinado alimentos que forman espuma o que se hinchan (como legumbres, caldo de carne, cereales) no libere la presión siguiendo los métodos 2, 3 ni 4. Las patatas cocidas con piel revientan cuando la olla se descomprime utilizando los métodos 2, 3 ó 4.

Cuando libere rápidamente la presión utilizando el mando giratorio o poniendo la olla bajo un chorro de agua corriente, mantenga las manos, la cabeza y el cuerpo fuera de la zona de peligro. Podría quemarse con el vapor que sale.

Método 1

Retire la olla de la fuente de calor. Tras un breve espacio de tiempo, el indicador desciende **(1)**. Cuando haya desaparecido totalmente en el mango **(J)** y el indicador **(24)** del Timer/temporizador **(12)** haya cambiado de rojo a verde **(W)**, gire el mando **(8)** a la posición »abrir/cerrar« **(30a)** y tire de él hacia atrás **(30b)**.
Al hacerlo, se escapará el resto del vapor que quede por debajo del mango de la tapa **(5)**.
Si no sale más vapor, agite la olla y ábrala.
Este método se recomienda especialmente cuando los tiempos de cocción son largos, ya que permite utilizar el calor residual.

Método 2

Si quiere que el vapor salga de modo lento y suave, seleccione la salida de vapor automática. Gire el mando **(8)** a la posición »abrir/cerrar« **(30a)**. El vapor saldrá despacio por debajo del mango de la tapa.
Cuando el indicador **(24)** del Timer/temporizador **(12)** haya cambiado de rojo a verde **(W)** y la señal de cocción haya desaparecido completamente del mango **(J)**, agite la olla y ábrala.

Método 3

Cuando quiera que el vapor salga lo más rápido posible, gire el mando **(8)** a la posición »abrir/cerrar« **(30a)** y tire de él hacia atrás **(A)**.
Cuando el indicador **(24)** del Timer/temporizador **(12)** haya cambiado de rojo a verde **(W)** y la señal de cocción haya desaparecido completamente del mango **(J)**, agite la olla y ábrala.

Método 4

Si le molesta el vapor, coloque simplemente la olla en el fregadero y deje correr un chorro de agua fría por encima de la tapa **(K)**. Asegúrese de que el Timer/temporizador **(12)** no se moja, de lo contrario podría dañarse.
Cuando el indicador **(24)** del Timer/temporizador **(12)** haya cambiado de rojo a verde **(W)** y la señal de cocción haya desaparecido completamente del mango **(J)**, agite la olla y ábrala.

7. Cuidados de la olla rápida

7.1. Limpieza

Quite el Timer/temporizador **(12)** del mango de la tapa **(5) (X)** y límpielo con un paño húmedo. Retire el mango de la tapa **(5) (C)** y lávelo manteniéndolo debajo del chorro de agua **(L)**. Suelte el anillo-junta **(10)** de la tapa y enjuáguelo.
La olla, la tapa y los cestillos se pueden lavar en el lavavajillas.
No rasque la suciedad que quede, deje que se ablande. Si presenta cal, ponga la olla al fuego con agua y vinagre. Limpie periódicamente la base de la olla.

7.2. Conservación

Tras la limpieza, el anillo-junta **(10)** deberá guardarse por separado para protegerlo.

7.3. Mantenimiento

Las piezas de la olla rápida están sometidas a un desgaste. Por ello, después de un largo período de utilización, deberán revisarse comprobando la »Lista de piezas de repuesto«. Si se han producido cambios visibles, las piezas afectadas deberán cambiarse. Utilice siempre piezas de repuesto originales del fabricante.

Observación:
Si se daña el mango de la tapa (5), deberá repararse en un servicio técnico WMF.

8. Múltiples aplicaciones

Las ventajas de este modo de cocina rápida no se aplican sólo a los modos de preparación convencionales:

8.1. Preparación de alimentos congelados

Los alimentos congelados pueden cocinarse en la olla rápida sin necesidad de descongelarlos antes. Deje que se descongele un poco la carne antes de sofreírla. La verdura puede echarse directamente del envase en la olla.
El agua tardará más tiempo en romper a hervir, pero los tiempos de cocción no varían.

8.2. Preparación de alimentos integrales

Para hacer comidas integrales, se suelen utilizar cereales y legumbres. En la olla rápida, no es necesario poner a remojo antes los cereales ni las legumbres. Los tiempos de cocción suelen ser la mitad de los convencionales.
Introduzca 1/4 l de líquido como mínimo en la olla y además por cada parte de cereales/legumbres añada como mínimo 2 partes de líquido. El calor residual del foco de calor puede utilizarse para que la comida acabe de hacerse. Observe que para los alimentos que generan espuma o se hinchan (cereales, legumbres), deberá llenar la olla sólo hasta la mitad.

8.3. Preparación de conservas

Para recipientes de 1 l se utiliza la olla de 6,5 l y 8,5 l, para envases más pequeños, la olla de 4,5 l. Prepare los alimentos como siempre.
Llene la olla con 1/4 l de agua. Introduzca los recipientes en el cestillo perforado.

Cueza la verdura/la carne en el 2° anillo naranja durante aproximadamente 20 minutos
Cueza la fruta en el 1° anillo naranja durante aproximadamente 5 minutos
Cueza la fruta con hueso en el 1° anillo naranja durante aproximadamente 10 minutos

Para liberar el vapor, deje que la olla se enfríe lentamente (método 1) – no lo haga con el mando giratorio **(8)** ni colocándola bajo un chorro de agua, porque de hacerlo así, el zumo haría presión en los recipientes.

8.4. Exprimir

Puede utilizar la olla rápida para hacer zumo de pequeñas cantidades de fruta.
Introduzca 1/4 l de agua en la olla, coloque la fruta del cestillo perforado al cestillo no perforado y eche azúcar al gusto. Cuézala en el 2° anillo naranja. Dependiendo del tipo de fruta, el tiempo de cocción oscila entre 10 y 20 minutos. Deje que salga la presión de la olla colocándola bajo un chorro de agua corriente (método 4). Agítela un poco antes de abrirla.

8.5. Esterilizar

Podrá esterilizar biberones, tarros de cristal, etc. muy rápidamente.
Colóquelos con la abertura hacia abajo en el cestillo perforado, eche 1/4 l de agua y esterilícelos durante 20 minutos como mínimo en el 2° anillo naranja. Deje que enfríe lentamente (método 1).

8.6. Cocción con interiores

Dependiendo del tamaño de la olla, podrá utilizar interiores y soporte. Podrá adquirirlos en la tienda especializada como accesorios.
La olla rápida también le permite preparar varios platos al mismo tiempo. Los diferentes ingredientes se separan utilizando cestillos. El plato que necesite un mayor tiempo de cocción deberá colocarse en primer lugar sin cestillo en la olla.

Ejemplos

Asado (20 min) – base de la olla
Patatas (8 min) – cestillo perforado
Verdura (8 min) – cestillo no perforado

Deje que el asado se haga durante 12 minutos. A continuación, abra la olla según las indicaciones. Coloque las patatas en el cestillo perforado sobre el soporte portacomidas, coloque las verduras en el cestillo no perforado, cierre la olla y deje que se hagan durante otros 8 minutos.

Si los tiempos de cocción de los diferentes alimentos no son muy diferentes, puede introducir todos los cestillos en la olla al mismo tiempo.
Al abrir de vez en cuando la olla, sale vapor, por lo que deberá echar más líquido del necesario.

9. Declaración de garantía

Mientras la olla está en garantía, tendrá garantizado el correcto funcionamiento del producto y de todas sus piezas. La garantía cubre un período de 3 años, y empieza en el momento de la compra del producto en la tienda especializada WMF, documentada mediante un certificado de garantía cumplimentado en su totalidad por el vendedor.

Si el producto presenta algún defecto mientras está en garantía, solucionaremos el problema de forma gratuita, cambiando la pieza defectuosa por otra en buen estado. Las piezas defectuosas sólo pueden cambiarse en las tiendas especializadas WMF o en uno de los servicios técnicos que figuran en este manual.
La garantía sólo cubre esta reclamación, y no genera ningún otro derecho.

Para hacer efectiva la garantía, deberá presentarse el certificado, que deberá entregarse al comprador al adquirir la olla rápida WMF.
La garantía sólo tendrá validez presentando el certificado de garantía debidamente cumplimentado en su totalidad.
Por supuesto, esta declaración de garantía no restringe sus derechos legales. Dentro del período de garantía, le corresponden los derechos de garantía legales de rectificación de defectos por reparación o reemplazo de la mercancía, reducción del precio, renuncia e indemnización.

Se excluyen del derecho de garantía:

– Junta indicador de cocción
– Junta del sistema de presión residual
– Junta de la salida del vapor

– Válvula de seguridad
– Anillo-junta
– Pilas

Estas piezas están sometidas a un desgaste natural. 10 años de garantía de entrega sobre las piezas de repuesto.

10. Exención de responsabilidad

No se ofrece ninguna garantía en caso de daños debidos a los siguientes motivos:

– Utilización indebida e incorrecta
– Trato incorrecto o negligente
– Reparaciones incorrectas
– El montaje de piezas de repuesto que no se corresponde con el modelo original
– Efectos químicos o físicos sobre las superficies de la olla
– Incumplimiento de estas instrucciones de manejo

Nombre y dirección del otorgante de la garantía

WMF ESPAÑOLA, S. A.
Avda. Llano Castellano, 15
28034 Madrid (España)

El derecho de garantía deberá hacerse efectivo directamente en una tienda especializada WMF o en uno de los servicios técnicos indicados en este manual.

11. Solución de averías

En caso de avería, retire siempre la olla rápida de la fuente de calor.
No fuerce nunca la olla para abrirla.

Averías de la olla rápida	Causa	Solución
El tiempo inicial de calentamiento o el indicador (1) no sube.	El diámetro del foco de calor no es apto.	Seleccione el foco de calor adecuado al diámetro de la olla.
	La potencia del foco de calor no es la adecuada.	Aumente la potencia.
	La tapa no está colocada correctamente.	Libere completamente la presión de la olla, abra la tapa. Compruebe que el anillo-junta **(10)** asienta correctamente y vuelva a cerrar la olla.
	La bola no asienta correctamente en la válvula de seguridad/en la automática de cocción **(4)**.	Libere totalmente la presión de la olla, ábrala, retire el mango, compruebe la válvula de seguridad **(4)**, compruebe que la bola de metal asienta en la tapa **(E)** y **(F)** vuelva a cerrar la olla.
	Falta líquido (mín. 1/4 l).	Libere completamente la presión, abra la tapa. Eche más líquido y cierre nuevamente la olla.
El vapor sale por la tapa.	El anillo-junta **(10)** y/o el borde de la olla no están limpios.	Libere completamente la presión, abra la tapa. Limpie la junta de cierre **(10)** y el borde de la tapa y vuelva a cerrar la olla.
	El mando giratorio **(8)** no está en el nivel 1 ó 2.	Ajuste el mando giratorio **(8)** al nivel 1 ó 2 **(30c)/(30d)**.
	El anillo-junta **(10)** está dañado o está duro (por desgaste).	Cambie el anillo-junta **(10)** por otro original WMF.
	La junta indicador de cocción **(2)** o la junta del sistema de presión residual **(13)** no asientan correctamente o están dañadas.	Corrija el asiento de las juntas o sustitúyalas por piezas de repuesto originales WMF.

11. Solución de averías

En caso de avería, retire siempre la olla rápida de la fuente de calor.
No fuerce nunca la olla para abrirla.

Averías de la olla rápida	Causa	Solución
De la válvula de seguridad/automática de cocción (4) sale continuamente vapor (no se aplica a la fase inicial de calentamiento).	La bola no asienta correctamente en la válvula **(E)**. La bola se ha introducido en la cámara superior.	Libere completamente la presión, abra la tapa y retire el mango. Introduzca la bola en la cámara inferior **(F)**, compruebe si la válvula principal **(3)** se mueve **(G)** y vuelva a cerrar la olla.
No se puede tirar del mando giratorio (8) hacia atrás y la olla no se puede abrir.	El sistema de seguridad de la presión residual está bloqueado.	Presione con una aguja o un palillo el orificio del sistema de presión residual **(15)** de la tapa del mango **(M)**, hasta que se pueda tirar del mando giratorio **(8)** hacia atrás.

Averías en el Timer/temporizador		
No aparece nada en la pantalla (20).	El Timer/temporizador **(12)** se retiró demasiado pronto, es decir, antes de que empezase el tiempo de cocción.	Conecte el Timer/temporizador **(12)** en el mango de la tapa (5) y vuelva a ajustar el tiempo correspondiente.
	El Timer/temporizador **(12)** no está activado.	Conecte el Timer/temporizador **(12)** con la tecla »+« **(25)**.
	La pila está gastada (véase el tipo de pila **(23)**).	Cambie la pila atendiendo a las instrucciones
En la pantalla (20) aparece »E1«, »E6« ó »E7«.	Error de software, requiere una reparación del taller.	Entregue el Timer/temporizador **(12)** en uno de los servicios técnicos que figuran en este manual.

12. Recetario

12.1. Caldos, Sopas, Potajes

Alubias rojas a la burgalesa
Alubias estofadas al azafrán
Cocido
Consomé
Fabada asturiana
Garbanzos con arroz
Guiso de fideos
Lentejas estofadas
Potaje de alubias con arroz
Sopa de escudella catalana
Sopa de verduras
Sopa de mariscos

12.2. Verduras

Coliflor al ajo arriero
Guisantes con champiñones
Judías verdes a la extremeña
Pimientos rellenos
Pisto riojano
Puré de verduras
Verdura estofada
Zanahorias salteadas

12.3. Arroz

Arroz a la marinera
Arroz a la valenciana

12.4. Pasta

Macarrones con queso ahumado
Tortellini al jerez

12.5. Pescados, Mariscos

Almejas a la marinera
Atún con verduras
Bacalao con patatas
Calamares guisados
Caldero de pescado
Merluza a la marinera
Pulpo a la gallega
Salmón a la jardinera

12.6. Carnes

Calderata de cordeo
Callos a la madrileña
Carne asada
Codornices con salsa de naranja y nueces
Estofado agri-dulce
Fiambre de carne picada
Filetes en salsa
Gallina en pepitoria
Pierna de cerdo al jerez
Pollo al ajillo
Pollo envuelto en jamón
Pollo con pimientos
Redondo de pavo
Riñones al jerez
Ternera rellena

12.7. Postres

Flan
Flan de coco
Pudin de chocolate

12.1. Caldos, Sopas, Potajes

12.1.1. Alubias Rojas a la Burgalesa
Tiempo de cocción: nivel 2, 5-6 minutos

- 400 grs. de alubias rojas
- 1 chorizo
- 1 morcilla de Burgos
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 1 cucharadita de pimentón rojo dulce
- 1 cucharadita de harina
- 2 cucharaditas de aceite de oliva y sal

Remojar las alubias la noche anterior a su preparación. Escurrir el agua del remojo y ponerla en la olla con agua fría y el chorizo. Hacer el sofrito poniendo el aceite en una sartén, freír la cebolla y ajos picados y añadir la harina y el pimentón, echar sobre las alubias una vez abierta la olla, salar y dejar que todo junto de uno hervor sin cerrar la olla. Freír la morcilla a rodajas y servir junto a las alubias.

12.1.2. Alubias estofadas al azafrán
Tiempo de cocción: nivel 2, 7-8 minutos

- 400 grs. de alubias biancas
- 2 dientes de ajo
- 1 cebolla (200 grs.)
- 1 cucharada de vinagre
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- perejil, tomillo, comino, azafrán
- 1 ½ litros de agua
- pimienta y sal

Remojar las alubias durante la noche anterior a su preparación. Escurrirlas del agua del remojo y ponerlas en la olla con agua fría. Agregar los ajos y la cebolla picada, el vinagre, aceite, perejil, tomillo, azafrán y pimienta. Terminada la cocción, abrir la olla y echar el comino y la sal. Abrir la olla, colar el caldo y poner de nuevo en la olla, echar los fideos, la patata a trocitos y las butifaras.
Dejar hervir 3 minutos sin cerrar. Trocear todas las carnes y añadirlas al caldo, así como los garbanzos. Servir caliente.

12.1.3. Cocido
Tiempo de cocción: nivel 2, 12 minutos

- ¼ kilo de garbanzos
- 1 repollo
- 1 zanahoria, 1 ó 2 patatas pequeñas
- 100 grs. de chorizo
- 100 grs. de tocino
- 1 hueso de tuétano, 1 hueso de espinazo
- 1 pechuga de gallina
- 1 punta de jamón
- 1 trozo de carne de vaca
- 60 grs. de fideos
- sal

Los garbanzos hay que ponerlos en agua el día anterior. Se cuecen en la olla todos los ingredientes, menos la sal. Una vez cocido se cuela el caldo y se hace la sopa que se prefiera. Las verduras cocerlas en el cestillo.
El resto se sirve junto, la carne, tocino y chorizo cortados en trocitos.

12.1.4. Consomé
Tiempo de cocción: nivel 2, 8 minutos

- ¼ kilo de carne de morcillo
- ¼ de gallina
- 1 hueso de rodilla de vaca
- 1 punta de jamón
- 2 tomates
- 2 ó 3 dientes de ajo sin pelar, ½ cebolla
- 1 copita de vino blanco
- perejil, sal, 1 clara de huevo

En litro y medio de agua fría se ponen a cocer todos los ingredientes menos la sal, que se añadriá después de la cooción. Una vez cocido se cuela el caldo a través de un paño húmedo y se añade la clara mezclada con algo de caldo. Se sirve frío o caliente. Sólo o con trocitos de pan frito, jamón, huevo cocido, etc.

12.1.5. Fabada asturiana
Tiempo de cocción: nivel 2, 8-10 minutos

- ¼ kilo de judías blancas de la mejor clase
- ¼ kilo de chorizo curado
- ½ kilo de lacón curado
- 1 morcilla asturiana
- 1 trozo de espinazo de cerdo
- sal

Se pone en la olla litro y medio de agua y todos los ingredientes menos la sal. Se sirve todo junto, troceados la morcilla, el chorizo y el lacón.

12.1.6. Garbanzos con arroz
Tiempo de cocción: nivel 2, 7-8 minutos

- 250 grs. de garbanzos
- 150 grs. de arroz
- 200 grs. de cebolla
- 1 dl. de aceite
- 2 dientes de ajo, 1 hoja de laurel,
- 100 grs. de puré espeso de tomate,
- ½ litro de caldo o agua, sal pimienta

Previamente se ponen los garbanzos en remojo con agua templada y un poco de sal. Se fríen en la olla con aceite la cebolla y el ajo picados, se añade el tomate y los garbanzos, a continuación se agrega la imienta y el laurel, y se cubren los ingredientes con el caldo hirviendo, posteriormente se cierra la olla. Una vez cocidos los garbanzos, se añade el arroz, y se vuelve a cerrar la olla. Dejándola a presión en el primer anillo otros 3 minutos.

12.1.7. Guiso de fideos
Tiempo de cocción: nivel 2, 2-3 minutos

- 200 grs. de fideos gordos
- 1 calmar mediano
- 250 grs. de chirlas
- 1 cebolla (150 grs.)
- 2 dientes de ajo
- 250 grs. de tomates maduros
- 200 grs. de patatas
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- 1 ½ litros de agua
- sal

Calentar el aceite en la olla y freír la cebolla, los ajos y los tomates, todo muy picadito. Cuando el sofrito está hecho, añadir el calamar y las patatas, ambos a cuadros pequeños. Cubrir con el agua hirviendo y echar los fideos y las chirlas.

12.1.8. Lentejas estofadas
Tiempo de cocción: nivel 2, 5-6 minutos

- 400 grs. de lentejas
- 1 hueso de jamón
- 100 grs. de jamón serrano
- 100 grs. de chorizo
- 4 dientes de ajo
- 1 tomate, 1 cebolla, 1 hoja de laurel
- sal, aceite

Se ponen en la olla el aceite, la cebolla cortada en trozos, los ajos enteros pelados, el tomate partido por la mitad, el chorizo y el jamón en tacos, la hoja de laurel, el hueso del jamón y por último las lentejas, que habrán estado en remoje anteriormente. Se cubren de agua hasta alcanzar unos dos dedos por encima de los ingredientes, se sazona ligeramente y se pone a cocer.

12.1.9. Potaje de alubias con arroz
Tiempo de cocción: nivel 2, 4-5 minutos

- 300 grs. de alubias pintas
- 250 grs. de judias verdes
- 100 grs. de arroz
- una punta de jamón
- 1½ litros de agua

Remojar las alubias la moche anterior a su preparación. Calentar el aceite en la olla, freír los ajos, cebolla y tomates, todo muy picado, añadir el pimentón, las alubias, el agua fria y la punta de jamón.

Sofrito:
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 2 dientes de ajo
- 1 cebolla (150 grs.)
- 2 tomates rojos
- 1 cucharadita de pimentón rojo, sal

Abrir la olla, añadir las judias verdes, el arroz y sal. Tiempo de cocción: 2 anillos, 3 minutos

12.1.10. Sopa de escudella catalana
Tiempo de cocción: nivel 2, 12 minutos

- 100 grs. de garbanzos
- 250 grs. de carne de ternera (morcillo)
- 100 grs. de tocino entreverado
- ¼ de pollo
- 1 hueso de jamón
- 2 zanohorias
- 1 rama de apio
- 1 cebolla
- unas hojas de col
- 1 patata
- un trozo de butifarra negra
- un trozo de butifarra blanca
- 50 grs. de fideos
- 1 ½ litros de agua
- sal

Remojar los garbanzos la moche anterior a su preparación. En la olla con el agua fría poner la carne, el tocino, el pollo sin piel, el hueso de jamón, la rama de apio, las zanahorias, la cebolla y las hojas de col. Llevar al fuego hasta que rompa a hervir, espumarlo y en el cestito de la olla echar los garbanzos y sumergirlos.

12.1.11. Sopa de verduras
Tiempo de cocción: nivel 2, 7 minutos

- ¼ kilo de champiñon
- limpio y picado
- ¼ kilo de carne de
- ternera cocida
- 3 zanahorias
- 200 grs. de espinacas
- 1 rama de apio
- 1 cucharada de salsa de soja
- 1 pizca de pimienta, sal

Lavar las verduras y cortarla en tiras o cuadritos. Cocer la carne
previamente y también cortada. Abrir y añadir las verduras. Poner todo a cocer en litro y medio de agua. Una vez cocido, condimentarlo con la salsa y la pimienta. La sopa será mucha más sabrosa si empleamos el caldo donde se ha cocido la carne, y si ésta no estaba muy hecha al ponerla a cocer con las verduras.

12.1.12. Sopa de mariscos
Tiempo de cocción: nivel 2, 3 minutos

- Una docena de cangrejos
- ¼ kilo de almejas
- ¼ kilo de gambas
- ½ kilo de mejillones
- cebolla, ajo, perjil, tomate
- laurel, aceite, sal, pimienta

Se cuecen los mariscos, junto con la cebolla, ajo, perejil, tomate, laurel y aceite. Una vez cocidos se apartan las colas de los cangrejos y las gambas, que se pelan y se dejan aparte. Se cuela el caldo con un paño húmedo. Se añaden las gambas y los cangrejos pelados, y las almejas y mejillones.

12.2. Verduras

12.2.1. Coliflor al ajo arriero
Tiempo de cocción: nivel 1, 3-4 minutos

- 1 coliflor
- 2 dientes de ajo, perejil muy picado
- aceite, vinagre
- sal, pimentón, agua

Se cuece la coliflor cortada en ramitos.
Se machaca en el mortero el ajo con el perejil y la sal. Se deslie con 2 cucharadas de aceite y 2 del agua de cocción de la coliflor. Se fríe un ajo sin que se queme y se retira éste. Con el aceite ya frío se añade el vinagre y el pimentón y se da un hervor, incorporando lo del mortero. Se vierte la salsa sobre le coliflor y se sirve.

12.2.2. Guisantes con champiñones
Tiempo de cocción: nivel 1, 3-4 minutos

- 600 grs. de guisantes
- desgrandos
- 200 grs. de champiñones
- 2 zanahorias, 1 lechuga, cebolletas
- 2 cucharadas de mantequilla
- ½ vaso de leche evaporada
- hinojo, tomillo, sal, pimienta

Se colocan en la olla las verduras previamente lavadas y picadas, de la lechuga sol se echan las hojas centrales. Se añade la mantequilla y la leche evaporada, se sazona con sal y pimienta, y por último se espolvorea con tomillo e hinojo. En caso de que al destapar la olla la salsa estuviera algo clara, se le daría un hervor con la olla destapada hasta conseguir el punto deseado.

12.2.3. Judías verdes a la extremeña
Tiempo de cocción: nivel 1, 5-6 minutos

- 300 grs. de patatas
- 200 grs. de cebolla
- 1 pimiento verde, 2 dientes de ajo
- 800 grs. de judias verdes (vainas)
- 100 grs. de puré de tomate
- 1 dl. de aceite, 1 vaso de agua
- perejil, pimentón

Se ponen en la olla las judías verdes limpias y cortadas, se añaden las patatas cortadas en trozos no muy grandes. Se pica la cebolla, el ajo, el perejil y el pimiento verde, a continuación se fríen suavemente en el aceite y cuando comiencen a dorarse se añade el pimentón y el tomate. Se echan todos los ingredientes sobre las judías verdes y las patatas y se agrega el agua.

12.2.4. Pimientos rellenos
Tiempo de cocción: nivel 2, 4 minutos

- 6 pimientos
- ¾ de kilo de carne picada
- 200 grs. de jamón
- cebolla, ajo, perejil, orégano
- pimienta y sal

Se lavan los pimientos y se vacían de las semillas. Se vuelven a lavar yse escuren.
En una sartén se fríe la cebolla picada y el ajo triturado. Cuando esté a punto de dorarse, se añade la carne picada, previamente sazonada con la sal, pimienta y orégano, y el jamón partido en trocitos. Se dora muy ligeramente y se retira. Se rellenan los pimientos con la carne y se ponen a cocer en ½ litro de caldo de carne. Se sirven enteros, con la salsa.

12.2.5. Pisto riojano
Tiempo de cocción: nivel 2, 5 minutos

- ½ kilo de lomo de cerdo
- manteca de cerdo, puré de tomate
- salchichas, pimientos morrones
- ¼ kilo de calabacines
- 200 grs. de cebolla muy picada
- ajo, pimienta, pimentón
- orégano, clavo, sal

Se pone el lomo troceado en adobo de la pimienta, ajo, pimentón, orégano y agua el día anterior. Se doran los trozos de adobo en manteca de cerdo dentro de la olla. Se añade el puré de tomate, los calabacines y los pimientos troceados y las salchichas. Se pone a cocer.

12.2.6. Puré de verduras
Tiempo de cocción: nivel 1, 8-10 minutos

- 2 patatas, 2 tomates, 2 calabacines
- 2 nabos, 2 cebollas
- 50 grs. de queso rallado
- 2 panecillos de pan duro
- perejil, aceite, sal, pimienta

Limpias y cortadas todas la verduras se cubre con agua, salpimentándolas al gusto. Una vez cocidas, se pasan por el colador chino y se les añade la mantequilla. Se fríen en aceite muy caliente los panecillos cortados a dados y se sirven aparte, al igual que el queso rallado.

12.2.7. Verdura estofada
Tiempo de cocción: nivel 2, 3 minutos

- 2 berenjeras, 4 cebollas
- 2 dientes de ajo
- ¼ kilo de garbanzos cocidos al natural
- 4 tomates, perejil picado
- aceite, sal, pimienta

Cortar las berenjenas en rodajas de 1 centímetro de espesor y colacar los rodajas en la olla, untadas con aceite y apretadas unas con otras. Añadir el ajo triturado, las cebollas en trozos y los garbanzos. Quitar el corazón a los tomates, pelarlos y añadirlos partidos en trozos.
Añadir también caldo o agua y esparcir sal y pimienta. Poner a cocer. Servir con el perejil picado per encima.

12.2.8. Zanahorias salteadas
Tiempo de cocción: nivel 2, 2 minutos

- 1 kilo de zanhorias
- 400 grs. de guisantes desagranados
- frescos o congelados
- 100 grs. de bacon ahumado
- 1 cebolla (200 grs.)
- ½ l. de agua o caldo de verduras
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- sal

Picar la cebolla muy fina y freírla en la olla con el aceite, añadir las zanahorias, previamente raspadas y cortadas en rodajas, el bacon a trozos y los guisantes, Rociar con el agua o caldo de verduras caliente. Salar.

12.3. Arroz

12.3.1. Arroz a la marinera
(Dejándolo reposar)
Tiempo de cocción: nivel 1, 3 minutos
(Abriendo la olla rápidamente)
Tiempo de cocción: nivel 2, 3 minutos

- ½ kilo de arroz
- almejas, gambas, mejillones
- pimientos morrones
- 2 tomates, cebolla, ajo, perejil
- sal, aceite, vino blanco

Se cuecen los mariscos con un poco de vino blanco, sal y agua hasta que los cubra. Se deja reposar el caldo y se cuela. Se lava el arroz. En aceite caliente se rehoga la cebolla, ajo y perejil muy picado. Se añaden los tomates, limpios, troceados y sin piel, se echa el arroz y el pimiento en trozos y se la da unas vueltas. Se añade el caldo de los mariscos y se pone a cocer. Se agregan los mariscos y se sirve.

12.3.2. Arroz a la valenciana
(Dejándolo reposar)
Tiempo de cocción: nivel 1, 3 minutos
(Abriendo la olla rápidamente)
Tiempo de cocción: nivel 2, 3 minutos

- 300 grs. de arroz
- 150 grs. de costillas de cerdo
- ½ pollo troceado
- 50 grs. de habas
- 100 grs. de guisantes
- 100 grs. de judías verdes
- ¼ kilo de pescado, 8 cangrejos
- 2 pimientos asados
- pimentón, azafrán, sal

En el aceite caliente dorar las costillas y el pollo. Añadir las verduras, y cuando estén un poco fritas, el pimentón, azafrán y la sal, el pescado y los cangrejos. Echar el agua en la siguiente proporción:
1 medida y media por 1 de arroz. En cuanto rompa a cocer el caldo, añadir el arroz sin remover.

12.4. Pasta

12.4.1. Macarrones con queso ahumado
Tiempo de cocciión: nivel 1, 3 minutos

- 250 grs. de macarrones
- 250 grs de champiñones
- 100 grs. de bacon
- 200 cc. de nata liquida
- 200 grs. de queso Idiazábal
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- pimienta y sal

Poner a hervir 2 litros de agua en la olla, echar la sal y los macarrones ponerlos en el cestito. Calentar el aceite en una sartén y freír los champiñones cortados a láminas, junto con el bacon a trozos, y una vez evaporada el agua que sueltan los champiñones, incorporar la nata y salpimentar a gusto. Sacar el cestito de la olla, y cuando están bien escurridos, mezclar con la salsa. Echar en fuente refractaria, cubrir con el queso ahumado de Idiazábal a lonchas y gratinar en el horno hasta que tengan un bonito color dorado. Servir calientes.

12.4.2. Tortellini al jerez
Tiempo de cocción: nivel 1, 3-4 minutos

- 250 grs. de tortellini
- 1 l. de caldo de carne
- 1 huevo duro
- 50 grs. de jamón serrano
- 50 grs. de queso rallado
- una copa de jerez seco
- un vasito de aceite
- sal

Echar el caldo en la olla y cuando rompe a hervir añadir los Tortellini. Abrir la olla y añadir el huevo duro picado, el jamón cortado a trocitos, el queso rallado, el jerez seco, la leche y sal, si hiciera falta, comprobar antes. Servir caldosos y calientes.

12.5. Pescados, Mariscos

12.5.1. Almejas a la marinera
Tiempo de cocción: nivel 2, 3-4 minutos

- 1 kilo de almejas (o chirlas)
- 1 cebolla (200 grs.)
- 3 dientes de ajo
- perejil, tomillo
- 1 pimiento verde
- ½ litro de agua o caldo de pescado
- 1 vasito de vino blanco
- 1 cucharada rasa de harina
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- sal

En la olla poner el aceite y freír la cebolla, los ajos y el pimiento verde picado, agregar perejil y tomillo y una vez rehogado, espolvorear la harina, salar, echar las almejas o chirlas (después de limpiarlas muy bien, cambiándolas de agua), el agua o caldo caliente y el vino blanco.

12.5.2. Atún con verduras
Tiempo de cocción: nivel 1, 3 minutos

- ¾ de kilo de atún en rodajas
- ½ kilo de espinacas frescas
- 250 grs. de tomates frescos
- cebolla, 4 dientes de ajo, aceite
- 1 vaso de vino blanco

Dorar la cebolla y añadir los ajos picados, los tomates pelados y partidos y sofreír unos minutos. Añadir las espinacas, limpias y escurridas y pasadas por la sartén. Encima colocar el atún sin piel. Agregar el vino blanco y un poco de agua. Sazonar con sal y pimienta. Cocer.

12.5.3. Bacalao con patatas
Tiempo de cocción: nivel 2, 4 minutos

- ½ kilo de bacalao
- ¼ kilo de patatas, 1 cebolla
- aceite, vino blanco

Se fríe ligeramente la cebolla en un poco de aceite. En el fondo de la olla se ponen capas de cebolla, otra de bacalao y otra de rodajas de patata. La última capa será de cebolla.
Se echa un chorrito de aceite y el vino blanco, y se añade el agua necesaria. Se pone a cocer.

12.5.4. Calamares guisados
Tiempo de cocción: nivel 2, 3 minutos

- ¾ de kilo de calamares
- 1 cebolla
- 1 pimiento verde
- 250 grs. de guisantes
- 2 zanahorias
- 1 patata
- 1 vaso de jerez seco (50 ml.)
- pimentón dulce
- 3 c. de aceite de oliva
- sal

Poner el aceite a calentar en la olla y freír la cebolla y el pimiento troceados así como los calamares cortados a rodajas, rehogar, salar, añadir el pimentón, a gusto, los guisantes, las zanahorias ralladas y la patata a cuadritos, regar con el jerez seco.

12.5. Pescados, Mariscos

12.5.5. Caldero de pescados
Tiempo de cocción: nivel 1, 2 minutos

- 1 calamar
- 200 grs. de almejas
- 200 grs. de gambas
- 200 grs. de rape o mero
- 100 grs. de arroz
- 2 dientes de ajo
- 2 tomates
- 1 pimiento verde
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- 1 ½ l. de agua
- azafrán, sal y pimienta

Calentar el aceite en la olla, y freír los ajos, el pimiento y los tomates todo muy picadito. Añadir el agua y el azafrán machacado en el mortero, echar el arroz y el calamar cortado en taquitos, salpimentar. Abrir y echar, las gambas, el rape o mero y las almejas, después de haberlas lavado muy bien. Tiempo de cocción: 1 anillo, 1-2 minutos. Dejar reposar unos 5 minutos y servir bien caliente.

12.5.6. Merluza a la marinera
Tiempo de cocción: nivel 1, 2-3 minutos

- Merluza, ajo, perejil, salsa de tomate
- almejas, 100 gramos de jamón
- 1 cucharada de harina
- 2 cucharadas de aceite, sal

En el aceite se dora la cebolla picada, el ajo y perejil y el jamón. Se añade el agua donde cocieron las almejas y una cucharada de harina. Se echa la merluza en rodajas y las almejas y se pone todo a cocer.

12.5.7. Pulpo a la gallega
Tiempo de cocción: nivel 2, 6-7 minutos

- Pulpo, aceite, laurel
- sal, pimentón

Lavar bien el pulpo. No es necesario machacalo si lo hemos congelado y descongelado previamente. En agua hieviendo meter y sacar el pulpo 3 ó 4 veces hasta que se rice y dejarlo en el agua para que cueza. Añadir el laurel y la sal. Ya cocido se parte en trocitos y se pone en una fuente. Se riega con aceite y se espolvorea de pimentón.

12.5.8. Salmón a la jardinera
Tiempo de cocción: nivel 1, 3 minutos

- ¾ de kilo de salmón fresco en rodajas
- limón, sal, pimienta
- 250 gramos de guisantes, aceite

Lavar el salmón al chorro de agua y secarlo con un paño. Rociar con zumo de limón y sazonar de sal y pimienta. Poner la mantequilla en la olla y fundir un poco. Añadir los guisantes y el salmón. Cocer. Servir en una fuente con guarnición de patatas tiernas.

12.6. Carnes

12.6.1. Caldereta de cordero
Tiempo de cocción: nivel 2, 8-10 minutos

- ¾ de kilo de carne de cordero
- 1 higado de cordero, cebolla, ajo
- 2 pimientos, pimentón
- 1 vaso de vino tinto, aceite
- 1 cucharada de harina
- laurel, pimienta, perejil, tomillo

Freír un ajo y dorar los trozos de cordero y el hígado. Apartar el hígado y añadir a la carne la cebolla picada y el laurel. Cuando la cebolla empiece a dorarse agregar el pimentón, el vino, la harina y un poco de agua. Machacar la pimienta, ajo frito, aceite y pimientos junto con el hígado y diluirlo todo con un poco de salsa del cordero ya hecho. Servirlo en una fuente espolvoreado de perejil muy picado.

12.6.2. Callos a la madrileña
Tiempo de cocción: nivel 2, 15-20 minutos

- ½ kilo de morro de ternera
- ½ kilo de callos, 1 pata
- 2 chorizos, ¼ kilo de tomates
- ajo, perejil, pimienta, nuez moscada
- clavo, aceite, sal, limón, laurel
- hierbabuena, guindilla picante

Lavar bien los callos y el morro y frotar con limón. Quitar los huesos de la pata y partir en trozos. Poner a cocer con trozos de cebolla, perejil, ajos, laurel, hierbas y especias. Después de cocidos se dejan enfriar en el mismo agua. Freír aparte el chorizo partido, cebolla, perejil y ajo picado. Agregar los tomates pelados y partidos junto a la guindilla y un poco de sal. Poner a cocer con los callos. Se sirve muy caliente, en cazuela de barro.

12.6.3. Carne asada
Tiempo de cocción: nivel 2, 10-15 minutos

- 1 kilo de pierna de ternera
- cebolla, ajo, perejil, aceite
- vino blanco, tocino

Se sazona la carne con ajo, perejil y sal, machacado todo en el mortero. Se ata con un cordel y se aprieta bien. Se pone en la olla un poco de aceite y se rehogan unos trozos de cebolla. Se dora la carne y se riega con vino blanco. Se colocan unas lonchas de tocino sobre la carne y se pone a cocer.

12.6.4. Codornices con salsa de naranja y nueces
Tiempo de cocciòn: nivel 2, 4-5 minutos

- 4 codornices
- erejil, orégano
- 2 naranjas
- 1 copita de brandy
- 100 grs. de nueces picadas
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- sal y pimienta

Limpiar las codornices y espolvorearlas con sal, pimienta, perejil picado y orégano. Calentar el aceite en la olla y dorar las codornices.
Añadir el zumo de las 2 naranjas, la cortezcortada en juliana de 1 naranja, las nueces y el brandy. Servir las codornices cortadas por la mitad, con la salsa y decorar con tozos de naranja y nueces.

12.6.5. Estofado agri-dulce
Tiempo de cocción: nivel 2, 5-7 minutos

- 1 solomillo de cerdo
- 2 pechugas de pollo limpias
- 100 grs. de tocino entreverado
- 1 loncha de jamón serrano
- 100 grs. de pasas sin semillas
- 100 grs. de almendras tostadas
- 1 vaso de vino blanco seco,
- romer, tomillo, jengibre
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- pimienta y sal

Cortar las carnes de solomillo y pollo, el tocino y el jamón. Calentar el aceite en la olla, rehogar las carnes con el tocino y el jamón, incorporar las pasas y las almemdras picadas, las hierbas aromáticas a gusto, el vino, un poquito de agua, pimienta y sal.

12.6.6. Fiambre de carne picada
Tiempo de cocción: nivel 2, 15 minutos

- 600 grs. de carne picada de ternera
- y cerdo (400 grs de ternera y 200 de cerdo)
- 100 grs. de aceitunas sin hueso
- 2 pimientos rojos asados
- 2 zanahorias cocidas
- 2 huevos batidos
- 2 cucharadas de pan rallado
- 2 cucharadas de leche
- perejil, pimienta y sal

Trocear las aceitumas, pimientos y zanahorias, mezclar con la carne picada, los huevos batidos, el pan rallado, la leche, perejil, pimienta y sal.
Poner ½ l. de agua en la olla. Engrasar un molde de vidrio refractario de 16 cms. y echar la mezcla dentro. Poner el molde en el cestito y colocar en el fondo de la olla. Dejar enfriar la olla y abrir.

12.6.7. Filetes en salsa
Tiempo de cocci´n: nivel 2, 3-4 minutos

- 1 kilo de filetes
- cebolla, 2 zanahorias
- 1 tomate, ajo
- vino blanco, sal, tomillo, perejil

Se hace un sofrito con el tomate, los ajos y la cebolla y se pasa por un tamiz. Se fríen ligeramente los filetes y se colocan con la salsa en la olla. Sazonar con tomillo, perejil y sal. Agregar el vino blanco. Picar la zanahoria y ponerla sobre los filetes. Añadir un poco de agua y poner a cocer.

12.6.8. Gallina in pepitoria
Tiempo de cocción: nivel 2, 12-15 minutos

- 1 gallina, aceite
- 100 grs. de jamón en cuadritos,
- 1 cebolla, ajo, tomillo
- hierbas aromáticas
- 1 cucharada de harina
- 1 vaso de vino blanco
- sal, clavo, pimienta
- 2 yemas de huevo cocido
- almendras tostadas

Se dora la gallina troceada, ajo, la cebolla muy picada y el jamón. Se añaden las hierbas y las especias, el vino blanco y agua y se pone a cocer. Se machacan las almendras y las yemas de huevo cocido y se deslíen con la salsa colada.

12.6.9. Pierna de cerdo al jerez
Tiempo de cocción: nivel 2, 4-5 minutos

- 1 kilo de pierna de cerdo
- cortado a trozos
- 100 grs. de pasas sin semillas
- 2 cucharadas de mermelada de frambuesas
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- ¼ l. de jerez dulce
- cortezas de 1 naranja y de 1 limón
- 1 cebolla (200 grs.)
- tomillo, romero, pimienta y sal

Condimentar los trozos de carne con pimienta y sal y rehogar en la olla con el aceite, añadir la cebolla picada, las pasas previamente maceradas en el jerez, la mermelada y las cortezas ralladas.

12.6.10. Pollo al ajillo
Tiempo de cocción: nivel 2, 5-8 minutos

- 1 pollo, 8 ò 10 dientes de ajo
- perejil, vinagre, sal, vino blanco

Se pone el pollo cortado en trozos pequeños en una fuente, sazonado con la sal y bastante vinagre y se tiene una hora en maceración. Se escurre y se fríe en la olla hasta que esté dorado. Se quita el exceso de aceite y se sofríen los ajos y el perejil. Se agrega una vaso de agua y otro de vino blanco y se pone a cocer.

12.6.11. Pollo envuelto en jamón
Tiempo de cocción: nivel 2, 4-6 minutos

- 4 filetes de pechuga de pollo
- 8 lonchas de jamón serrano
- 1 vaso, de los de vino, de vermut roho
- la mitad de nata liquida
- hojas de salvia, sal

Dividir cada filete de pechuga en dos, a lo largo, salarlos ligeramente, envolverlos en jamón serrano y sujetar con un palillo. Colocar los filetes en la olla y regar con el vermut. Echar la nata y la salvia picada y servir caliente.

12.6.12. Pollo con pimientos
Tiempo de cocción: nivel 2, 4-5 minutos

- 1 pollo cortado a trozos, sin piel
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- 100 grs. de jamón serrano
- 4 tomates maduros
- 2 pimientos rojos
- 2 dientes de ajo
- 1 cebolla (300 grs.)
- 3 cucharadas de brandy
- perejil, pimienta y sal

Dorar, en la olla, los trozos de pollo con el aceite y agregar los ajos, cebolla, jamón, tomates y pimientos, todo cortado a trocitos. Rociar con el brandy y condimentar con perejil, pimienta y sal.

12.6. Carnes

12.6.13. Redondo de pavo
Tiempo de cocción: nivel 2, 8-10 minutos

- 1 pavo mediano, ya preparado para cocinar
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- ¼ kilo de tomates
- 1 copa de coñac, agua, sal

En un poco de aceite se rehoga la cebolla, el pavo y los tomates pelados y partidos, se echan los ajos, la sal , el coñac, el agua y se pone a cocer.

12.6.14. Riñones al jerez
Tiempo de cocción: nivel 1, 2-3 minutos

- 1 kilo de riñones de cordero,
- ½ kilo de champiñon limpio y picado
- cebolla, ajo, laurel
- 1 copa de jerez, aceite, sal

Dorar la cebolla cortada en tiritas y añadir los riñones cortados en trozos, previamente limpios, el ajo, laurel y los champiñones, la sal y el jerez. Agregar un poco de agua y poner a cocer.

12.6.15. Ternera rellena
Tiempo de cocción: nivel 2, 10-12 minutos

- ¾ kilo de ternera para rellenar

Relleno:
- 1 pimiento rojo asado
- 50 grs. de aceitunas verdes sin hueso
- 50 grs. de jamón serrano
- 250 grs. de carne de ternera picada
- 2 zanahorias cocidas
- cordel para atar

Salsa:
- 2 dientes de ajo
- 1 cebolla (100 grs.)
- 1 zanahoria
- 1 tomate
- 1 hoja de laurel
- ¼ l. de vino blanco
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- pimienta y sal

Abrir la carne y estenderla sobre la mesa de trabajo. Hacer el relleno con todos los ingredientes picados y bien mezclados. Extenderlo sobre la carne, enrollarla y atarla. Calentar el aceite en la olla y dorar la carne, agregar todos los ingredientes de la salsa troceados, salpimentar, regar con el vino blanco y un poco de agua (la mitad que de vino).Cortar en frio y servir con la salsa pasada, bien caliente.
Servir comp guarnición pimientos asados y arroz blanco o pasta hervida.

12.7. Postres

12.7.1. Flan
Tiempo de cocción: nivel 1, 4-5 minutos

- 3 huevos, azúcar
- ralaladura de limón
- ¼ lito de leche
(se precisa una flanera con tapa)

Se echan dos cucharadas soperas de azúcar en la flanera y se pone al fuego para que se derrita, moviendo de forma circular la flanera para impregnar el fondo y las paredes interiores de caramelo, cuando está muy líquido se retira del fuego dejándolo enfriar.
En un recipiente se bate con la batidora los huevos y 3 cucharadas soperas de azúcar, a continuación se agregan la ralladura de limón y la leche, volviéndolo a batir todo.
Se echa la mezcla en la flanera y se cierra la tapa. Poner en la olla aproximadamente 4 dedos de agua e introducir la flanera, dejar cocer. Desmoldar el flan en caliente.

12.7.2. Flan de coco
Tiempo de cocción: nivel 1, 10-12 minutos

- 1 bote pequeño de leche condensada
- La misma cantidd de leche
- 2 huevos
- 100 grs. de coco rallado

Caramelo:
- 3 cucharadas de azúcar
- 2 cucharadas de coco rallado

Hacer el caramel en un molde redondo de 16 cms ø. y dejarlo enfriar. Batir los uevos, añadir la leche condensada, la leche normal y el coco rallado, mezclar bien y verter en el molde. Echar ½ litro de agua en la olla y colocar el mode en el cestito. Poner dentro de la olla. Deja enfriar la olla y abrir.

12.7.3. Pudin de chocolate
Tiempo de cocción: nivel 1, 8-10 minutos

- ½ litro de leche
- 100 grs. de pan
- 4 huevos
- 2 cucharadas de azúcar
- ralladura de 1 limón
- 1 cucharidita de canela en polvo

Caramelo:
- 3 cucharadas de azúcar
- 2 cucharadas de agua

Hacer el caramelo en un molde redondo de 16 cms. ø y dejarlo enfríar. Mojar el pan en la leche. Con batidora, mezclar el pan con la leche, los huevos, cacao, azúcar, ralladora de limón y canela en polvo. Verter en un molde. En la olla echar ½ litro de agua y colocar el molde en el cestito, ponerlo dentro de la olla. Dejar enfriar la olla y abrir.

13. Tabla de tiempos de cocción

		Minutos	
Cerdo y ternerae Cocinar con el anillo 2 y tener en cuenta la cantidad mínima de llenado de 1/4 l. No se necesita ningún accesorio especial.	Cerdo troceado	5 – 7	
	Goulasch de cerdo	10 – 15	
	Carne de cerdo adobada	20 – 25	Tiempo de cocción según tamaño y forma
	Ternera troceada	5 – 7	
	Goulasch de ternera	10 – 15	
	Pierna de ternera en pieza	25 – 30	
	Lengua de ternera	15 – 20	Cubrir de líquido
	Asado de ternera Vasca	20 – 25	Tiempo de cocción según tamaño y forma
Vaca Cocinar con el anillo 2 y tener en cuenta la cantidad mínima de llenado de 1/4 l. Para la lengua de vaca se necesita un portacomidas calado.	Asado de carne picada	10 – 15	
	Carne adobada	30 – 35	
	Lengua de vaca	45 – 60	
	Troceada	6 – 8	
	Goulasch	15 – 20	
	Rulada	15 – 20	
	Asado de vaca	35 – 45	Tiempo de cocción según tamaño y forma
Pollo Cocinar con el anillo 2 y tener en cuenta la cantidad mínima de llenado de 1/4 l. Para la sopa de pollo se necesita un portacomidas calado.	Sopa de pollo	20 – 25	Máx. 1/2 cantidad de llenado
	Piezas de pollo	6 – 8	
	Muslo de pavo	25 – 30	Dependiendo del grosor del muslo
	Ragout de pavo	6 – 10	
	Filete de pavo	2 – 3	
Caza Cocinar con el anillo 2 y tener en cuenta la cantidad mínima de llenado de 1/4 l. No se necesita ningún accesorio especial.	Asado de liebre	15 – 20	
	Lomo de liebre	10 – 12	
	Asado de ciervo	25 – 30	
	Goulasch de ciervo	15 – 20	
Cordero Cocinar con el anillo 2 y tener en cuenta la cantidad mínima de llenado de 1/4 l.	Ragout de cordero	20 – 25	El carnero tiene tiempos de cocción más largos
	Asado de cordero	25 – 30	Tiempo de cocción según tamaño y forma
Sopas Cocinar con el anillo 2 y tener en cuenta la cantidad mínima de llenado de 1/4 l y la cantidad máxima de llenado de 1/2 contenido de la olla. No se necesita ningún accesorio especial.	Puré de guisantes, de lentejas	12 – 15	Legumbres secas reblandecidas
	Caldo de carne	25 – 30	Válido para todo tipo de carnes
	Puré de verduras	5 – 8	
	Sopa de goulasch	10 – 15	
	Sopa de pollo	20 – 25	Tiempo dependiendo del tamaño
	Sopa de rabo de buey	35	
	Puré de patata	5 – 6	

		Minutos	
Hortalizas Cocinar con el anillo 1 y tener en cuenta la cantidad mínima de llenado de 1/4 l. Para la col fermentada y la remolacha roja no se necesita ningún accesorio. Para los demás platos se precisa el portacomidas. A partir de las judías se incrementa la temperatura del tiempo de cocción (Anillo 2).	Berenjenas, pepinos, tomates	2 – 3	Hortalizas cocidas al vapor
	Coliflor, pimiento, puerro	3 – 5	no se disuelven tan rápidamente
	Guisantes, apio, colinabo	4 – 6	
	hinojo, zanahoria, berza	5 – 8	
	Judías, col común, lombarda	7 – 10	
	Col fermentada	10 – 15	
	Remolacha roja	15 – 25	
	Patatas hervidas	6 – 8	
	Patatas con piel	6 – 10	Las patatas con piel se abren si se escapa el vapor muy rápido
Pescado Cocinar con el anillo 1 y tener en cuenta la cantidad mínima de llenado de 1/4 l. Para el ragout y el goulasch no se precisa ningún acce-sorio, para lo demás emplear los portacomidas no calados.	Filetes de pescado	2 – 3	Rociados en su propio jugo
	Pescados enteros	3 – 4	Rociados en su propio jugo
	Ragout o goulasch	3 – 4	
Legumbres secas Cereales Cocinar con el anillo 2 y tener en cuenta la cantidad mínima de llenado de 1/4 l y la cantidad máxima de llenado de 1/2 contenido de la olla, con dos partes de agua por cada parte de cereales. Los cereales no reblandecidos precisan una cocción de 20–30 min más larga.	Guisantes, judías, lentejas	10 – 15	Las judías grandes 10 min. más de cocción
	Trigo sarraceno, gachas de mijo	7 – 10	Tiempo de cocción para cereales reblandecidos
	Maíz, escanda verde	6 – 15	Tiempo de cocción para cereales reblandecidos
	Arroz con leche	20 – 25	Cocción con el anillo 1
	Arroz de grano largo	6 – 8	
	Arroz integral	12 – 15	
	Trigo, centeno	10 – 15	Tiempo de cocción para cereales reblandecidos
Fruta Cocinar con el anillo 1 y tener en cuenta la cantidad mínima de llenado de 1/4 l.	Cerezas, ciruelas	2 – 5	Cocción con portacomidas calado.
	Manzanas, peras	2 – 5	Cocción con portacomidas calado.

- El tiempo de cocción empieza cuando en el indicador esté visible el anillo recomendado.
- Los tiempos de cocción indicados son aproximativos.
- Es preferible seleccionar tiempos de cocción cortos, pues la cocción siempre puede continuarse cuando sea preciso.
- Los tiempos de cocción para las verduras están definidos de manera que éstas sigan algo crujientes después de la cocción.
- La temperatura de cocción en el primer anillo asciende a 109°C y en el segundo a 117°C.

Índice PT

1. **Avisos de segurança**
2. **Utilização do Timer/temporizador**
3. **Utilização da panela de pressão**
4. **Avisos de utilização**
5. **Cozinhar com a panela de pressão**
6. **Os quatro métodos para reduzir a pressão**
7. **Conservação da panela de pressão**
   Limpeza, arrumação, manutenção
8. **Utilização polivalente**
9. **Declaração de garantia**
10. **Exclusão de garantia**
11. **Serviço de Assistência Técnica WMF**
12. **Eliminação de falhas**
13. **Tabela de tempos de cozedura**

Acessórios e peças sobressalentes
Ver capa

*) Diferenças de cor são possíveis

1. Avisos de segurança

1. Antes de começar a trabalhar com a panela de pressão WMF, leia por favor as instruções de uso e todos os avisos totalmente. Uma utilização incorrecta pode provocar danos.

2. Não deixe que a panela de pressão seja utilizada por pessoas que não estejam familiarizadas com as Instruções de utilização.

3. Mantenha as crianças afastadas da panela de pressão quando a estiver a usar.

4. Nunca meta a panela de pressão no forno. Os cabos, as válvulas e dispositivos de segurança ficam danificados por causa das altas temperaturas.

5. Manuseie a panela de pressão cautelosamente enquanto esta estiver sob pressão. Não toque nas superfícies quentes. Utilize os cabos e botões. Caso necessário, utilize luvas.

6. Utilize a panela de pressão apenas para os fins previstos.

7. Este aparelho funciona com pressão. Uma utilização incorrecta pode provocar queimaduras. Tenha o cuidado de verificar que a panela esteja correctamente fechada antes de começar o aquecimento. As respectivas informações pode encontrar nas Instruções de utilização.

8. Nunca abra a panela de pressão à força. Não abra a panela sem se ter certificado, que toda a pressão do interior foi evacuada. As respectivas informações pode encontrar nas Instruções de utilização.

9. Nunca aqueça a panela de pressão sem antes ter introduzido água. Caso contrário corre o risco de danificá-la gravemente. Mínimo: 1/4 l água.

Aviso importante:
Tenha atenção a que o líquido nunca evapore totalmente. Se isto for o caso, a comida pode ficar queimada, e a panela ficar danificada por

peças plásticas derretidas. Igualmente pode danificar a placa do fogão se o alumínio do fundo derreter. Quando isto acontecer, apague o lume e não mexa a panela até esta ficar totalmente arrefecida.

10. Nunca encha a panela de pressão com mais do que 2/3 da sua capacidade. Para cozinhar alimentos que aumentam o volume durante a cozedura, por exemplo, arroz e leguminosas, encha a panela de pressão apenas até à metade da sua capacidade e siga as instruções complementares eventualmente fornecidas pelo fabricante da sua panela de pressão.

11. Nunca deveria cozinhar com a panela de pressão sem observá-la. Ajuste a fonte de energia de modo a que o indicador de cozedura não ultrapasse o correspondente anel indicador laranja. Se a energia não for reduzida, a válvula deixa sair vapor. Os tempos de cozedura ficam alterados e a perda de líquido pode provocar falhas de funcionamento.

12. Utilize somente as fontes de energia indicadas nas Instruções de utilização.

13. Se cozinhar carne com pele (por exemplo, língua de boi), que pode inchar sob pressão, então nunca espete a carne enquanto a pele estiver inchada porque existe perigo de sofrer queimaduras.

14. Mexa a panela de pressão sempre antes de abri-la para que não rebentem bolsas de vapor que lhe podem causar queimaduras. Isto tem especial importância durante a despressurização rápida ou debaixo do jorro de água.

15. Durante a despressurização rápida ou debaixo do jorro de água, mantenha mãos, cabeça e corpo sempre fora da zona de perigo. Pode sofrer lesões por causa da saída do vapor.

16. Verifique antes de cada utilização a funcionalidade dos dispositivos de segurança, das válvulas e das juntas. Somente assim está assegurado o funcionamento seguro. As respectivas informações pode encontrar nas Instruções de utilização.

17. Não utilize a panela de pressão para fritar alimentos sob pressão em óleo ou azeite.

18. Não efectue quaisquer manipulações nos sistemas de segurança, excepto as medidas de manutenção referidas nas Instruções de utilização.

19. Substitua as peças de desgaste (ver declaração de garantia) regularmente. Peças que apresentam alterações de cor, fissuras ou outras danificações, ou que não assentam correctamente, devem ser substituídas por peças sobressalentes genuínas da WMF.

20. Utilize apenas peças sobressalentes genuínas da WMF. Sobretudo, utilize apenas tampas e panelas do mesmo modelo.

21. Não utilize a panela de pressão quando esta ou partes dela estiverem danificadas ou deformadas, ou quando a sua função não corresponde ao descrito nas Instruções de utilização. Nestes casos dirija-se à loja WMF mais próxima.

Avisos de segurança importantes para Timer/temporizador e pilha:

O Timer/temporizador não é adequado para crianças com menos de 3 anos de idade porque contém peças pequenas que podem ser engolidas ou respiradas pelas crianças (tampa da pilha, anel vedante, pilha).
Se o visor LCD estiver danificado, tenha o cuidado de não se aleijar com os estilhaços de vidro. Tenha o cuidado de evitar que os cristais líquidos entrem em contacto com a pele, olhos e boca. A pilha juntamente fornecida não é recarregável. Durante a troca da pilha tenha a atenção de não se aleijar nos contactos da pilha. As pilhas podem derramar. Quando o líquido da pilha entrar em contacto com as mãos ou a roupa, lave as zonas afectadas imediatamente com água. Em caso de o líquido da pilha entrar em contacto com os olhos, lavar os olhos de imediato com abundante água e consultar um médico.

As pilhas nunca devem ser danificadas, furadas ou arrojadas ao fogo aberto. Substitua a pilha somente por uma pilha do mesmo tipo, conforme indicado nas presentes Instruções de utilização. Nunca deite pilhas gastas e Timer/temporizadores avariados ao lixo doméstico. Leve-os aos pontos de recolha existentes no seu conselho.

Por favor guarde estas Instruções de utilização cuidadosamente.

2. Utilização do Timer/temporizador

A sua panela de pressão permite-lhe cozinhar com ou sem o Timer/temporizador.

Aviso importante:
Não aproxime o Timer/temporizador a ímanes. O Timer/temporizador está exactamente adaptado à sua panela de pressão e não deve ser substituído por outro. Se possuir várias panelas de pressão WMF Perfect Ultra com Timer/temporizador, uma troca dos Timer/temporizadores pode levar a uma indicação errada.

2.1. Ligar e programar

Por princípio, o Timer/temporizador só se deixa **(12)** ligar e utilizar quando se encontrar no cabo da tampa **(5)**.
O Timer/temporizador **(12)** fica ligado quando premir a tecla »mais«. **(25)**. Após aprox. 2 segundos aparece no visor (20) a indicação »00«.
Agora pode, mediante as teclas » + « e » - « **(25)/(26)**, ajustar o tempo de cozedura desejado (máx. 99 minutos). O avanço rápido dos números é activado mantendo a tecla premida.
Quando aquecer a sua panela de pressão, é formado pressão. A indicação no Timer/temporizador acende em cor vermelha **(24)**.
A partir de agora já não pode abrir a panela.
Ao atingir o nível de cozedura ajustada, começa a contar o tempo de cozedura.
O Timer/temporizador **(12)** reage através de um sinal sonoro (3 sons curtos) e o tempo indicado diminui minuto a minuto. A indicação circundante de segundos **(22)** no visor **(20)** indica que o tempo de cozedura está a passar **(V)**.
Durante o tempo de cozedura pode corrigir o tempo programado através das teclas »mais« e »menos« **(25)/(26)**. Isto somente será possível quando o Timer/temporizador se encontrar no cabo da tampa. Pode desactivar o Timer/temporizador **(12)** em qualquer momento, mantendo para isso as teclas »mais« e »menos« **(25)/(26)** simultaneamente premidas até a indicação no visor desaparecer.

2.2. Após o fim do tempo de cozedura

Quando terminar o tempo ajustado, toca um sinal sonoro (3 sons curtos). Pode desligar o aviso sonoro premindo brevemente as teclas »mais« e »menos« **(25)/(26)**. Se não o desligar, o aviso sonoro voltará a repetir-se mais 4 vezes.
A panela de pressão só pode ser aberta quando a pressão no seu interior estiver completamente evacuada. Somente então a indicação **(24)** no Timer/temporizador **(12)** muda de vermelho para verde **(W)**. A indicação que pisca em cor verde **(24)** apaga-se automaticamente após 1 minuto.

2.3. Remover o Timer/temporizador

Para remover o Timer/temporizador **(12)**, puxá-lo simplesmente para fora do cabo **(X)**.
Pode retirar o Timer/temporizador **(12)** a partir do momento em que o tempo de cozedura começa a contar, ou seja, quando o nível de cozedura é atingido e o contador de minutos **(21)** começa a descontar o tempo. Quando remover o Timer/temporizador **(12)**, a indicação vermelha apaga **(24)**, mas o contador de minutos continua **(21)** activo.

Findo o tempo ajustado, o aviso sonoro soa na mesma até 5 vezes, apesar de o Timer/temporizador **(12)** tenha sido removido. A indicação depois apaga-se.
Durante o tempo de cozedura pode remover o Timer/temporizador **(12)** e colocá-lo novamente em qualquer altura. Uma eventual correcção do tempo de cozedura ajustado só é possível quando o Timer/temporizador **(12)** estiver inserido no cabo da tampa **(5)**.

2.4. Avisos de conservação

Para limpar o Timer/temporizador **(12)** basta passar um pano húmido. Não mergulhá-lo em água e também não lavá-lo na máquina lava-loiça.

2.5. Substituir a pilha

O compartimento da pilha encontra-se no lado traseiro do Timer/ temporizador **(12)**. Abra o compartimento com uma moeda **(Y)**. Coloque a pilha nova de acordo com a polarização indicada no compartimento da pilha **(Z)**. O Timer/ temporizador precisa de pilhas de lítio do tipo CR 2450, 3 V.
Depois de trocar a pilha, feche o compartimento com uma moeda **(Y)**.

3. Utilização da panela de pressão

Antes do primeiro uso

3.1. Abrir a panela

Rodar o botão giratório **(8)** até à posição »abrir/fechar« **(30a)** e puxá-lo para trás **(30b)/(A).** Girar o cabo da tampa **(5)** à direita, até as marcas na tampa e no cabo da panela coincidirem **(B)**. Levantar a tampa.

3.2. Lavar a panela

Antes de usar a sua panela de pressão pela primeira vez deve remover todos os autocolantes e lavar todas as peças da panela (ver secção »Limpeza«).
Vire a tampa ao contrário e separe o cabo da tampa **(5)** da tampa. Para isso, puxe a corrediça laranja **(7)** na parte inferior do cabo da tampa **(5)** em sentido da seta até ao extremo do cabo, levante a tampa e desengate-a **(C)**.
Remova o anel vedante **(10)** da tampa.

3.3. Fechar a tampa

Encaixe o cabo **(5)** na tampa **(D)** e deixe engatar a corrediça laranja **(7)** de forma audível pelo bordo da tampa.
Insira o anel vedante **(10)** no bordo da tampa, de modo que fique instalado debaixo do bordo da tampa virado para dentro.
Coloque a tampa (observar as marcas na tampa e no cabo da panela!) e gire o cabo da tampa (5)totalmente à esquerda **(B)**.
Prima o botão giratório **(8)** para frente **(A)** e ajuste o nível de cozedura, 1 ou 2, desejado **(30c)/(30d)**.

4. Avisos de utilização

4.1. Verificação dos dispositivos de segurança antes de cada uso

Verifique se o anel vedante **(10)** e o bordo da tampa estão limpos. Controle se a esfera assenta de forma visível **(E)**, do lado inferior da tampa, na válvula de segurança **(4)**.
Se a esfera se encontrar na câmara superior da válvula de segurança/automatismo de cozedura inicial **(4)**, remova o cabo **(5)** e prima a esfera com os dedos para dentro da câmara inferior **(F)**.
Teste a mobilidade da válvula principal **(3)**, premindo-a para este fim com os dedos **(G)**.
Controle a junta do indicador de cozedura **(2)**, a junta do dispositivo de segurança de pressão residual **(13)** e a junta da abertura de despressurização **(14)** por assento correcto e existência de danificações. Encaixe o cabo na tampa **(5)**. Coloque e feche a tampa.

4.2. Quantidades de líquido

A panela possui uma escala **(H)** no interior para facilitar a dosagem.
Para poder formar o vapor é necessário, no mínimo, introduzir 1/4 l de líquido, independentemente se cozinhar com ou sem cestos.
A panela de pressão pode ser enchida, como máximo, até 2/3 da sua capacidade sem comprometer a funcionalidade.
No caso de alimentos que formam espuma ou incham fortemente (por exemplo, caldo de carne, leguminosas, tripas, compotas), a panela só deve ser enchida até à metade. (Mais avisos encontra na secção »Preparar comida macrobiótica«).
Se deseja refogar os alimentos antes de cozinhá-los (por exemplo, cebola, pedaços de carne ou semelhantes), pode usar a sua panela de pressão como um tacho convencional. Para concluir a preparação, contudo, deve, antes de fechar a panela de pressão, soltar os alimentos colados ao fundo da tampa e acrescentar a quantidade de líquido necessária (mín. 1/4 l).

Atenção: Nunca cozinhe sem líquido suficiente e tenha atenção a que o líquido do alimento nunca evaporar totalmente. Em caso de não observância os alimentos podem ficar queimados, e a panela e os cabos plásticos danificados (ver 9. »Avisos de segurança«).

5. Cozinhar com a panela de pressão

5.1. Considerações gerais

Na panela de pressão prepara as comidas sob pressão, ou seja, com temperaturas superiores a 100 °C. Isto permite reduzir os tempos de cozedura até 70 % e beneficiar de uma significativa poupança de energia. Graças à curta cozedura com vapor conservam-se o aroma, o sabor e as vitaminas dos alimentos.

5.2. Cozinhar com cestos

Dependendo do tamanho da panela de pressão pode cozinhar com os cestos e o tripé. Os cestos e a ponte estão disponíveis como acessórios nos estabelecimentos de comércio WMF especializados (ver lista de acessórios e peças sobressalentes na capa).

5.3. Aquecer

Fechar a panela e ajustar no botão giratório **(8)** o nível de cozedura indicado na tabela de tempos de cozedura **(30c)/(30d)**:

Nível de cozedura 1 (nível de cozedura suave) Primeiro anel de cozedura laranja

O nível de cozedura 1 é indicado para a confecção de alimentos sensíveis como legumes, peixe ou fruta. Este nível de cozedura permite uma preparação especialmente suave. O aroma e os nutrientes ficam melhor conservados.
No nível de cozedura 1, o indicador de cozedura só sobe até ao 1º anel de cozedura.
Uma pressão demasiada alta é regulada automaticamente através da válvula principal (ver secção 5.4, Tempos de cozedura).

Nível de cozedura 2 (nível de cozedura rápida) Segundo anel de cozedura laranja

O nível de cozedura 2 é usado para a confecção dos restantes alimentos (acerca disso, ver também a secção 8, Utilização versátil). Este nível de cozedura contribui para poupar bastante tempo e, assim, também energia. No nível de cozedura 2, o indicador de cozedura sobe até ao 2º anel de cozedura. Uma pressão demasiada alta é regulada automaticamente através da válvula principal (ver secção 5.4, Tempos de cozedura).

Ligar o Timer/temporizador **(12)** no cabo da tampa **(5)** e ajustar o tempo de cozedura desejado. Aquecer a panela de pressão ao nível máximo da fonte de energia.
Através do automatismo de cozedura inicial **(4)**, que ao mesmo tempo actua como válvula de segurança, sai ar na fase inicial de cozedura, até a válvula fechar de forma audível, sendo então possível a formação de pressão.
A indicação vermelha **(24)** no Timer/temporizador **(12)** avisa que já não pode abrir a panela.
O anel indicador **(1)** começa a subir. Pode observar a subida no recorte ao lado do indicador de cozedura **(I)** e regular atempadamente o calor da placa.
O Timer/temporizador **(12)** avisa mediante um sinal sonoro (3 sons curtos) que o nível de cozedura ajustado foi atingido. A partir de agora começa a descontar o tempo de cozedura ajustado **(V)**.

5.4. Tempos de cozedura

O Timer/temporizador **(12)** avisa do início do tempo de cozedura. Observe sempre se a posição do anel no indicador de cozedura **(1)** se mantém estável. Regule a energia em função disso.
Se o indicador de cozedura **(1)** descer a um nível inferior do anel de cozedura laranja necessário, deve voltar a aumentar a energia. Em consequência disso o tempo de preparação aumenta ligeiramente.
Se o indicador de cozedura **(1)** subir para além do nível de cozedura ajustado **(30c)/(30d)**, formou-se uma pressão demasiado alta. Esta será evacuada de forma audível através da válvula principal **(3)** que se encontra na parte da frente do cabo da tampa **(5)**. Retirar a panela imediatamente da placa e aguardar até o indicador de cozedura **(1)** descer ao respectivo anel indicador. A seguir, voltar a colocar a panela no fogão, com a energia reduzida.

Os tempos de cozedura mais curtos com a panela de pressão só são possíveis por causa das temperaturas mais elevadas, originadas pela pressão de vapor.

1˚ anel, aprox. 110°C
(pressão de operação 45 kPa, pressão de regulação 90 kPa) para alimentos sensíveis como peixe e compotas

2˚ anel, aprox. 119°C
(pressão de operação 95 kPa, pressão de regulação 130 kPa, máx. 150 kPa) para os restantes alimentos

Pessoas preocupadas com a poupança de energia desligam a fonte de aquecimento antes de terminar o tempo de cozedura. O calor acumulado na panela é suficiente para concluir o processo de cozinhar.
Os tempos de cozedura podem variar para o mesmo tipo de alimento, em função da quantidade, da forma e das características deste.

5.5. Aviso para fogões de indução

O fundo universal TransTherm® **(11)** é indicado para todos os tipos de fogão, também para os de indução. Nos fogões de indução pode surgir um ruído sussurrante nos níveis de aquecimento altos. Este ruído é causado por razões técnicas e não é qualquer indicador para um defeito do seu fogão ou da sua panela de pressão. O tamanho da panela e da placa devem coincidir, porque senão – isto especialmente no caso de diâmetros menores – existe a possibilidade de a placa (placa magnética) não reagir ao fundo da panela.

5.6. Abrir a panela

O Timer/temporizador **(12)** avisa mediante um sinal sonoro (5 sons curtos) do fim do tempo de cozedura. Se não desligar o aviso sonoro, este será repetido até 4 vezes. Pode desligar o aviso sonoro premindo brevemente as teclas »mais« e »menos« **(25)/(26)**.

Existem 4 alternativas para reduzir a pressão na panela – veja a página seguinte.
Por princípio, só se deve abrir a tampa e removê-la da panela quando a panela estiver despressurizada. Para indicar que a panela está despressurizada, a indicação **(24)** no

Timer/ temporizador **(12)** muda de vermelho para verde **(W)**. Para além disso, o indicador de cozedura **(1)** deve estar completamente escondido **(J)** no cabo **(5)**.
Se a indicação vermelha **(24)** no temporizador **(12)** estiver acesa, apesar de o indicador de cozedura **(1)** estar totalmente escondido na panela, isto significa que o chamado dispositivo de segurança de pressão residual está activo. Solte o dispositivo premindo o botão giratório **(8)** novamente para frente e, depois, para trás **(A)**.

Mexa a panela sempre um bocadinho antes de abri-la. Isto faz rebentar eventuais bolsas de vapor no alimento. Estas formam-se sobretudo em comidas líquidas ou com consistência de papa e podem salpicar quando a tampa estiver aberta. Gire agora o cabo da tampa **(5)**, tal como descrito, à direita e levante a tampa para cima.

6. Os quatro métodos para reduzir a pressão

Aviso importante:
Se esteve a cozinhar alimentos que incham ou formam espuma (p. ex., leguminosas, caldo de carne, cereais), não deveria despressurizar a panela conforme os métodos 2, 3 ou 4.
As batatas cozidas com casca estalam quando evacuar a pressão usando os métsodos 2, 3 ou 4.

Durante a despressurização rápida mediante o botão giratório ou debaixo do jorro de água, mantenha mãos, cabeça e corpo sempre fora da zona de perigo. Pode sofrer lesões por causa da saída do vapor.

Método 1

Tire a panela da fonte de aquecimento. Após pouco tempo o indicador de cozedura desce **(1)**. Quando ficar completamente escondido no cabo **(J)**, e a indicação **(24)** no Timer/temporizador **(12)** ter mudado de vermelho para verde **(W)**, rode o botão giratório **(8)** até à posição »abrir/fechar« **(30a)** e puxe-o para trás **(30b)**.
Ao fazer isso sai o vapor residual ainda existente debaixo do cabo da tampa **(5)**.
Quando deixa de sair vapor, mexa a panela brevemente e abra-a.
Recomendamos usar este método no caso de tempos de cozedura muito longos, porque lhe permite aproveitar o calor residual existente.

Método 2

Se desejar efectuar a despressurização de forma lenta e suave, escolha a despressurização automática. Para isso, rode o botão giratório **(8)** até à posição »abrir/fechar« **(30a)**. O vapor sai devagar abaixo do cabo da tampa.
Depois de a indicação **(24)** no Timer/temporizador **(12)** ter mudado de vermelho para verde **(W)**, e o indicador de cozedura estiver completamente escondido no cabo **(J)**, abane brevemente a panela e abra-a.

Método 3

Se desejar despressurizar a panela da forma mais rápida possível, rode o botão giratório **(8)** até à posição »abrir/fechar« e puxe-o para trás **(A)**.
Depois de a indicação **(24)** no Timer/temporizador **(12)** ter mudado de vermelho para verde **(W)**,e o indicador de cozedura estiver completamente escondido no cabo **(J)**, abane brevemente a panela e abra-a.

Método 4

Se o vapor que sai o incomodar, coloque a panela simplesmente no lavabo e deixe escorrer água fria na tampa **(K)**. Tenha o cuidado de não molhar o Timer/temporizador **(12)**, porque isto poderia danificá-lo.
Depois de a indicação **(24)** no Timer/temporizador **(12)** ter mudado de vermelho para verde **(W)**, e o indicador de cozedura estiver completamente escondido no cabo **(J)**, abane brevemente a panela e abra-a.

7. Conservação da panela de pressão

7.1. Limpeza

Remova o Timer/temporizador **(12)** do cabo da tampa **(5)** e limpe-o **(X)** com um pano húmido. Desmonte o cabo da tampa **(5) (C)** e lave-o debaixo do jorro de água **(L)**.
Tire o anel vedante **(10)** da tampa e lave-o à mão.
A tampa, a panela e os cestos podem ser lavados na máquina-lava-loiça.
Não raspe os restos de comida, deixe-os em molho. Em caso de formação de calcário ferver em água com vinagre. O fundo da panela também deve ser lavado com regularidade.

7.2. Como guardar a panela de pressão

Guarde o anel vedante **(10)** após a lavagem em separado, para poder conservá-lo melhor.

7.3. Manutenção

A panela de pressão é um utensílio técnico cujos componentes podem estar sujeitos a desgaste. Após períodos prolongados de uso deve inspeccionar todas as peças em conformidade com a »listagem de peças sobressalentes«. Quando detectar degradações manifestas deve substituir as peças afectadas. Utilize apenas peças sobressalentes genuínas do fabricante.

Aviso: Se o cabo da tampa (5) estiver danificado deve ser reparado na fábrica.

8. Utilização polivalente

As vantagens do método de cozinhar à pressão não se limitam apenas às técnicas de cozinhar convencionais:

8.1. Preparar alimentos congelados

Os alimentos congelados podem ser inseridos directamente do congelador na panela.
Descongelar a carne ligeiramente para refogá-la. Colocar os legumes directamente da embalagem no cesto.
Os tempos de cozedura inicial aumentam, mas os tempos de cozedura após a fase inicial são idênticos.

8.2. Preparar comida macrobiótica

Na cozinha macrobiótica utiliza-se frequentemente cereais e leguminosas. Com a panela de pressão já não é indispensável demolhar os cereais e leguminosas antes de cozinhá-los.
Os tempos de preparação aumentam neste caso em aprox. 50 %.
Introduza a quantidade mínima de líquido, 1/4 l, na panela e acrescente, por cada parte de cereais/leguminosas, no mínimo 2 partes de líquido. O valor residual da fonte de aquecimento é ideal para deixar recozer a comida. Não se esqueça que para preparar alimentos que incham ou formam espuma (cereais, leguminosas) não deve encher a panela mais da metade.

8.3. Conservas de alimentos

Os frascos de 1l são preparados na panela de pressão de 6,5 l e 8,5 l, os frascos mais pequenos na panela de pressão de 4,5 l. Preparação dos alimentos como de costume. Introduzir 1/4 l de água na panela. Colocar os frascos de conserva no cesto furado.

Legumes/Carne: cozer aprox. 20 minutos no 2˚ anel laranja
Fruta com caroço: cozer aprox. 5 minutos no 1˚ anel laranja
Fruta de sementes: cozer aprox. 10 minutos no 1˚ anel laranja

Para despressurizar deixar a panela arrefecer devagar (método 1), não através do botão giratório **(8)** ou debaixo do jorro de água, porque isto faz emanar o sumo dos frascos.

8.4. Fazer sumo

Na panela de pressão pode fazer sumo de pequenas quantidades de fruta.
Introduza 1/4 l de água na panela. Coloque a fruta no cesto furado em cima do cesto fechado e acrescente açúcar qb. Cozinhar no 2˚ anel de cozedura laranja. Dependendo do tipo de fruta, o tempo de cozedura é 10–20 minutos.
Despressurizar a panela debaixo do jorro de água (método 4). Mexer a panela brevemente antes de abrir.

8.5. Esterilizar

Biberões, frascos de conserva etc. podem ser esterilizados rapidamente.
Colocar as peças com a abertura virada para baixo no cesto furado, acrescentar 1/4 l de água e deixar esterilizar durante 20 min no 2˚ anel de cozedura laranja. Deixar arrefecer lentamente (método 1).

8.6. Cozinhar com cestos

Dependendo do tamanho da panela de pressão pode cozinhar com os cestos e o tripé. Os cestos e o tripé são disponíveis como acessórios no comércio especializado.
Também tem a possibilidade de preparar vários pratos ao mesmo tempo na panela de pressão. Para isso se distribui os diversos acompanhamentos em cestos diferentes.
O alimento com o tempo de cozedura mais demorado é inserido primeiro, ou seja, em baixo, sem o cesto, na panela.

Exemplos

Assado (20 min) – no fundo da panela
Batatas (8 min) – no cesto furado
Legumes (8 min) – no cesto fechado

Deixar cozinhar primeiro o assado durante 12 minutos. Depois abrir a panela conforme as instruções. Colocar as batatas no cesto furado no tripé e inserir os legumes no cesto fechado. Fechar a panela e deixar cozinhar durante mais 8 minutos. Se os tempos de cozedura não forem muito diferentes, pode colocar todos os cestos ao mesmo tempo na panela.
Ao abrir a panela ao meio da cozedura sai vapor. Por isso introduza um pouco mais de líquido na panela.

9. Declaração de garantia

Durante o prazo da garantia garantimos o funcionamento correcto do produto e de todas as suas peças. O prazo de garantia é 3 anos e começa a partir da data da compra do produto no comércio especializado WMF, a documentar com o cupão de garantia completamente preenchido pelo vendedor.

Em caso de defeitos do produto durante a garantia, corrigimos o defeito mediante substituição das peças defeituosas por novas. Peças defeituosas só podem ser substituídas pelo concessionário WMF.
O direito à garantia limita-se exclusivamente a este direito. Outros direitos não podem ser reclamados ao abrigo da garantia.

Para poder accionar a garantia deve ser exibido o cupão de garantia. Este deve ser entregue ao comprador juntamente com a panela de pressão WMF. O direito à garantia só existe se o cupão de garantia completamente preenchido for exibido.

As nossas condições de garantia não limitam de maneira nenhuma os seus direitos de garantia previstos na lei. Durante o prazo de garantia legal goza do direito a correcção, redução de preço, desistência do contrato e indemnização nos termos previstos pela lei.

Das nossas obrigações no âmbito da garantia ficam expressamente excluídos:

- A junta do indicador de cozedura
- A junta do dispositivo de segurança de vapor residual
- A junta da saída de vapor

- A válvula de segurança
- O anel vedante
– Pilhas

Estas peças estão sujeitas a desgaste natural. Garantia de fornecimento de peças sobressalentes durante um prazo de 10 anos.

10. Exclusão de garantia

A garantia não abrange defeitos que foram causados por uma ou várias das seguintes razões:

– Utilização incorrecta ou não conforme os fins previstos
– Manuseamento errado ou desleixado
– Reparações não correctamente efectuadas
– Montagem de peças sobressalentes que não correspondem às peças de origem
– Efeitos químicos ou físicos sobre as superfícies da panela
– Não observância das presentes Instruções de utilização

Nome e endereço do prestador da garantia

WMF ESPAÑOLA, S.A.
Avda. Llano. Castellano, 15
28034 Madrid (Espanha)

O direito à garantia deve ser accionado de um vendedor WMF autorizado.

11. Serviço de Assistência Técnica WMF

Paulo Alexandre Santos Miguel
Largo do Poço Ribeiro, 5 r/ch
4565-306 Freiria – Torres Vedras
Tel. 261 963 038

Rita Ferreira Almeida Dos Santos
Av. Boavista, 1645 Loja 27
4100132 Porto-Portugal
Tel. 00351226095229

12. Eliminação de falhas

Quando surgem problemas tirar a panela de pressão sempre da fonte de aquecimento. Nunca abrir a panela de pressão à força!

Falhas na panela de pressão	Possível causa	Resolução do problema
Tempo de cozedura inicial demasiado demorado ou indicador de cozedura (1) não sobe.	Diâmetro da placa não adequado.	Escolher uma placa adequada para o diâmetro da panela.
	Nível de energia não adequado.	Ajustar nível de energia máximo.
	Tampa não correctamente montada.	Despressurizar a panela totalmente, abrir a tampa. Verificar o assento correcto do anel vedante
Saída de vapor na tampa.	Esfera na válvula de segurança/automatismo de cozedura inicial **(4)** não assenta correctamente.	Despressurizar a panela totalmente, abrir, remover o cabo, inspeccionar a válvula de segurança **(4)**, controlar o assento da esfera metálica na tampa **(E)** e **(F)** fechar a panela novamente.
	Falta de líquido (mín. 1/4 l).	Despressurizar a panela totalmente, abrir a tampa. Introduzir líquido e fechar a panela novamente.
	Anel vedante **(10)** e/ou bordo da tampa não estão limpos.	Despressurizar a panela totalmente, abrir a tampa. Limpar o anel vedante **(10)** e o bordo da panela, fechar depois a panela novamente.
	Botão giratório **(8)** não ajustado ao nível de cozedura 1 ou 2.	Colocar o botão giratório **(8)** no nível de cozedura 1 ou 2 **(30c)/(30d)**.
	Anel vedante **(10)** danificado ou endurecido (por desgaste).	Substituir o anel vedante **(10)** por um anel vedante genuíno WMF.
	A junta do indicador de cozedura **(2)** ou a junta do dispositivo de segurança de pressão residual **(13)** não assentam correctamente ou estão danificadas.	Corrigir o assento das juntas ou substitui-las por peças sobressalentes genuínas da WMF.

12. Eliminação de falhas

Quando surgem problemas tirar a panela de pressão sempre da fonte de aquecimento. Nunca abrir a panela de pressão à força!

Falhas na panela de pressão	Possível causa	Resolução do problema
Na válvula de segurança/automatismo de cozedura inicial (4) sai sempre vapor (não aplicável à fase de cozedura inicial).	Esfera não assenta correctamente na válvula **(E)**. Esfera foi puxada para a válvula superior.	Despressurizar a panela totalmente, abrir a tampa e remover o cabo. Premir a esfera para dentro da câmara inferior.
Botão giratório **(8)** não se deixa puxar para trás e não é possível abrir a panela.	Dispositivo de segurança de pressão residual bloqueado.	Inserir uma agulha ou um palito na abertura do dispositivo de segurança de pressão residual **(15)** na cobertura do cabo e premir **(M)** até o botão giratório **(8)** se deixar puxar para trás.

Falhas no Timer/temporizador		
Nenhuma indicação no visor (20).	Timer/temporizador **(12)** foi removido demasiado cedo, ou seja, antes de iniciar o nível de cozedura definido.	Colocar o Timer/temporizador **(12)** no cabo da tampa **(5)** e ajustar o tempo de cozedura desejado novamente.
	Timer/temporizador **(12)** não está activado.	Ligar o Timer/temporizador **(12)** através da tecla »mais« **(25)**.
	Pilha gasta (ver indicador da pilha **(23)**.	Trocar a pilha conforme as Instruções de utilização.
No visor (2) aparece »E1«, »E6« ou »E7«.	Erro de software, requer reparação na fábrica.	Entregar o Timer/temporizador **(12)** a um concessionário oficial da WMF.

13. Tabela de tempos de cozedura

		Minutos	
Porco e vitela Cozer no 2° anel e respeitar a quantidade mínima de enchimento de 1/4 l de líquido. Nenhuma das receitas requer o uso de um cest especial.	Tiras de porco	5 – 7	
	Gulache de porco	10 – 15	Tempo de cozedura depende do tamanho
	Assado de porco	20 – 25	e da forma
	Tiras de vitela	5 – 7	
	Gulache de vitela	10 – 15	
	Pernil de vitela inteiro	25 – 30	
	Língua de vitela	15 – 20	Cobrir com água
	Assado de vitela	20 – 25	Tempo de cozedura depende do tamanho
			e da forma
Vaca Cozer no 2° anel e respeitar a quantidade mínima de enchimento de 1/4 l de líquido. Para preparar língua de vaca é necessário usar um cesto furado.	Assado de picado	10 – 15	
	Assado agridoce à moda da		
	Renânia	30 – 35	
	Língua de vaca	45 – 60	
	Strogonoff	6 – 8	
	Gulache	15 – 20	
	Bifes enrolados	15 – 20	
	Assado de vaca	35 – 45	Tempo de cozedura depende do tamanho
			e da forma
Frango Cozer no 2° anel e respeitar a quantidade mínima de enchimento de 1/4 l de líquido. Para preparar canja de galinha é necessário usar um cesto furado.	Canja de galinha	20 – 25	Máx. 1/2 da capacidade de enchimento
	Frango em pedaços	6 – 8	
	Coxa de peru	25 – 30	Depende da grossura das coxas
	Ragu de peru	6 – 10	Idem para peru macho
	Fêvera de peru	2 – 3	
Caça Cozer no 2° anel e respeitar a quantidade mínima de enchimento de 1/4 l de líquido. Não é preciso qualquer cesto especial.	Coelho assado	15 – 20	
	Dorso de coelho	10 – 12	
	Assado de veado	25 – 30	
	Gulache de veado	15 – 20	
Cordeiro Cozer no 2° anel e respeitar a quantidade mínima de enchimento de 1/4 l de líquido.	Ragu de cordeiro	20 – 25	Carneiro precisa de mais tempo
	Assado de cordeiro	25 – 30	Tempo de cozedura depende do tamanho
			e da forma
Peixe Cozer no 1° anel e respeitar a quantidade mínima de enchimento de 1/4 l de líquido. Para preparar ragus e gulaches não é necessário usar cestos. Nos restantes casos, usar o cesto furado.	Peixe em filetes	2 - 3	Cozidos no próprio molho
	Peixe inteiro	3 - 4	Cozido no próprio molho
	Ragu ou gulache	3 - 4	

		Minutos	
Sopas Cozer no 2° anel e respeitar a quantidade mínima de enchimento de 1/4 l de líquido até, no máximo, 1/2 da capacidade da panela. Não é preciso qualquer cesto especial.	Sopa de ervilhas/lentilhas	12 – 15	Leguminosas previamente postas em molho
	Caldo de carne	25 – 30	Válido para todos os tipos de carne
	Sopa de legumes	5 – 8	
	Sopa de gulache	10 – 15	
	Canja	20 – 25	Tempo de cozedura depende do tamanho
	Sopa de rabo de boi	35	
	Sopa de batata	5 – 6	
Legumes Cozer no 1° anel e respeitar a quantidade mínima de enchimento de 1/4 l de líquido. A preparação de chucrute e beterraba não requer o uso de cestos. Nos restantes casos é necessário usar o cesto furado. A partir do feijão aumenta a temperatura de cozedura (2° anel).	Beringela, pepino, tomate	2 – 3	Legumes cozinhados a vapor não fica tão
	Couve-flor, pimento, alho francês	3 – 5	rapidamente passado
	Ervilhas, aipo, couve rábano	4 – 6	
	Funcho, cenoura, couve-lombarda	5 – 8	
	Feijão, couve galega, couve rouxa	7 – 10	
	Chucrute	10 – 15	
	Beterraba	15 – 25	
	Batata descascada	6 – 8	
	Batata com casca	6 – 10	As batatas tendem a rebentar quando são
			despressurizadas de forma rápida
Leguminosas Cereais Cozer no 2° anel e respeitar a quantidade mínima de en-chimento de 1/4 l de líquido até, no máximo, 1/2 da capacidade da panela. Calcular 2 partes de água por cada parte de cereais. Cerais que não foram postos em molho precisam de cozer 20 a 30 minutos mais. Preparar arroz com leite no 1° anel.	Ervilhas, feijão, lentilhas	10 – 15	Deixar cozer feijões grossos mais 10 minutos
	Trigo mourisco, painço	7 – 10	Tempo de cozedura para cereais previamente
			postos em molho
	Milho, arroz, espelta seca	6 – 15	Tempo de cozedura para cereais previamente
			postos em molho no 1° anel
	Arroz com leite	20 -25	
	Arroz agulha	6 – 8	
	Arroz integral	12 – 15	
	Trigo, centeio	10 – 15	Tempo de cozedura para cereais previamente
			postos em molho
Fruta Cozer no 1° anel e respeitar a quantidade mínima de enchimento de 1/4 l de líquido.	Cerejas, ameixas	2 – 5	Aconselha-se usar o cesto furado
	Maçãs, pêras	2 – 5	Aconselha-se usar o cesto furado

Dicas para cozinhar

- **O tempo de cozedura começa a partir do momento em que o anel de cozedura indicado começa a ficar visível**
- **Os tempos de cozedura indicados são apenas para orientação**
- **É preferível escolher um tempo de cozedura mas curto, porque sempre é possível continuar a cozedura se necessário**
- **Com os tempos de cozedura para legumes estes ficam cozidos com "trinca"**
- **O tempo de cozedura é de 109°C no 1° anel e de 117°C no 2° anel**

Receitas pode encontrar em www.wmf.com